“真の顧客満足”を実現する、業界No.1のネットワーク

タニコーの目指す顧客サービスとは、単に高品質・低価格の製品をご提供することにとどまらず、
お客様の厨房環境の快適さを守り続けることにあります。
それは、より良い使い心地を維持していくためのメンテナンス・小さな疑問・悩みにも
スピードをもって応えるフォローシステムがあってこそ、お客様に心よりご満足いただけると考えているからです。
国内に100を超える営業拠点を持つタニコーのネットワークは、もちろん業界NO.1。
きめ細かな顧客サービスの拠点として“真の顧客満足”を実現する大きな力となっています。

北海道事業部

札幌営業所	☎011-862-3000
岩見沢営業所	☎0126-45-3123
旭川営業所	☎0166-51-4600
帯広営業所	☎0155-24-8612
函館営業所	☎0138-47-5377
苫小牧営業所	☎0144-52-5111
釧路営業所	☎0154-25-1341
釧路営業所北見出張所	☎0157-66-1123

東北事業部

八戸営業所	☎0178-20-1171
青森営業所	☎017-721-3771
盛岡営業所	☎019-636-2951
水沢営業所	☎0197-51-1715
秋田営業所	☎018-846-5401
酒田営業所	☎0234-23-7378
山形営業所	☎023-635-0237
仙台営業所	☎022-236-3607
郡山営業所	☎024-952-5558
いわき営業所	☎0246-36-7342
福島営業所	☎024-555-1161
福島営業所東福島出張所	☎0244-44-1170

北関東事業部

高崎営業所	☎027-395-6041
大宮営業所	☎048-871-8081
川口営業所	☎048-290-2150
熊谷営業所	☎048-532-1141

東関東事業部

宇都宮営業所	☎028-647-1431
水戸営業所	☎029-248-3038
つくば営業所	☎029-851-8613
千葉営業所	☎043-248-0791
柏営業所	☎04-7163-0405

東京事業部

東京営業所	☎03-3715-3121
城北営業所	☎03-3854-3261
城東営業所	☎03-5637-2781
品川営業所	☎03-5962-5192

南関東事業部

首都圏営業所	☎044-755-8081
横浜営業所	☎045-260-4530
藤沢営業所	☎0466-89-3704
厚木営業所	☎046-226-9031
立川営業所	☎042-546-6011
甲府営業所	☎055-235-5201

東海事業部

名古屋営業所	☎0568-25-6222
豊橋営業所	☎0532-87-1350
三重営業所	☎059-235-5761
岐阜営業所	☎058-274-6201
浜松営業所	☎053-460-0811
三島営業所	☎055-973-3000
三島営業所伊東出張所	☎0557-35-3811
静岡営業所	☎054-263-2870

北信越事業部

金沢営業所	☎076-269-2081
福井営業所	☎0776-53-3071
越前営業所	☎0778-22-9696
富山営業所	☎076-422-8686
高岡営業所	☎0766-29-2333
新潟営業所	☎025-283-4020
松本営業所	☎0263-26-3340
長野営業所	☎026-259-3471

関西事業部

大阪営業所	☎06-6399-9277
堺営業所	☎072-227-7828
和歌山営業所	☎073-473-3211
京都営業所	☎075-642-8056
福知山営業所	☎0773-25-2434
滋賀営業所	☎077-566-2070
神戸営業所	☎078-821-8620
姫路営業所	☎079-286-5121

中国事業部

広島営業所	☎082-870-7701
山口営業所	☎083-989-6425
福山営業所	☎084-941-4045
松江営業所	☎0852-27-1442
鳥取営業所	☎0857-25-6011
岡山営業所	☎086-221-5632

四国事業部

高松営業所	☎087-869-3111
徳島営業所	☎088-665-7474
松山営業所	☎089-926-1818
松山営業所新居浜出張所	☎0897-36-5341
高知営業所	☎088-880-4581

九州事業部

福岡営業所	☎092-504-3321
西福岡営業所	☎092-407-1235
北九州営業所	☎093-963-7051
久留米営業所	☎0942-22-8001
佐賀営業所	☎0952-33-9065
長崎営業所	☎095-862-5334
佐世保営業所	☎0956-31-3822
鹿児島営業所	☎099-243-2900
熊本営業所	☎096-379-2222
宮崎営業所	☎0985-28-3090
宮崎営業所延岡出張所	☎0982-34-0061
大分営業所	☎097-554-8110
沖縄営業所	☎098-864-0966
八重山出張所	☎0980-84-1883

メンテナンス部

メンテナンスコールセンター ☎044-755-8081

ショールーム（テストキッチン）

東名川崎	☎044-755-8081
千葉	☎043-248-0791
NEXT（東京）	☎03-3854-3261
ACTIVE（宇都宮）	☎028-647-1431
AVENIR（高崎）	☎027-395-6041
岡山	☎086-221-5632
北海道	☎0126-45-3123

流通センター／工場／関連会社

●**流通センター**
北海道／千葉／西日本／九州

●**工場**
ISO取得
北海道／福島小高／福島小高第二／
福島原町／福島鹿島／いわき
福島鹿島第二／川崎野川

●**関係会社　㈱タニコーテック**
ISO取得
大野第一／大野第二／丸岡／九州

本社　ISO取得

安全に関するご注意

- ●ご使用の前に「取扱説明書」をよく読んで正しくお使いください。
- ●本体に貼ってあるガス栓以外では使用しないでください。
- ●電源は正しく配線された専用のコンセントまたはブレーカーをお使いください。
- ●取扱いを誤りますと、一酸化炭素中毒・火災・やけどなどの原因となることがあります。
- ●機器の設置工事は、お買上げの販売店または専門業者にご依頼ください。
- ●熱機器の設置については安全のため、消防法の設置基準に従って設置してください。
- ●電気を使用する機器は、万一の感電防止のためにアース（第３種設備工事）を必ず取付けてお使いください。

使用上のご注意

- ●ご使用中は機器のそばを離れないでください。異常過熱によって火災になる場合があります。
- ●本体周り、油受け、水皿等に脂やゴミがたまりすぎますと燃えることがあります。お手入れをこまめに行ってください。
- ●ご使用中およびご使用直後は機器本体とその周辺が熱くなりますので、操作部以外は触らないでください。
- ●機器本体に水をかけたり、丸洗いしないでください。機器が故障する原因になります。
- ●地震、火災、ガス漏れ等緊急の場合は、あわてずに使用を中止してください。

※この製品ガイドの仕様は、機能向上の為予告なしに変更する場合がございます。予めご了承ください。

タニコー株式会社

〒142-0041 東京都品川区戸越1-7-20
TEL.03-5498-7111㈹ FAX.03-5498-7927
http://www.tanico.co.jp/

VEGETABLE OIL INK　Waterless Printing Naturally.　GREEN PRINTING JPPI P-810089　FSC ミックス 責任ある木質資源を使用した紙 FSC® C014389

ISO 14001 JIS Q 14001 本社　JAB CM004

ISO 9001 JIS Q 9001　JAB CM004
福島小高工場
いわき工場
福島原町工場
福島鹿島工場
北海道工場
大野第一工場
大野第二工場
丸岡工場
九州工場

PRM147-1502C65-SB

中華カタログ

Chinese Cooking Equipment

tanico

東京
ザ・キャピトルホテル 東急

東京
トゥーランドット臥龍居

福岡
八仙閣

洗練された厨房システムをプロデュース

グルメ時代を迎え、外食産業へのニーズも個性化・高度化が進む今、
洗練されたお客さまの感性をキャッチできるお店づくりが必要となってきました。
タニコーは、それぞれのお店にふさわしい、より高度な厨房空間をクリエイトいたします。

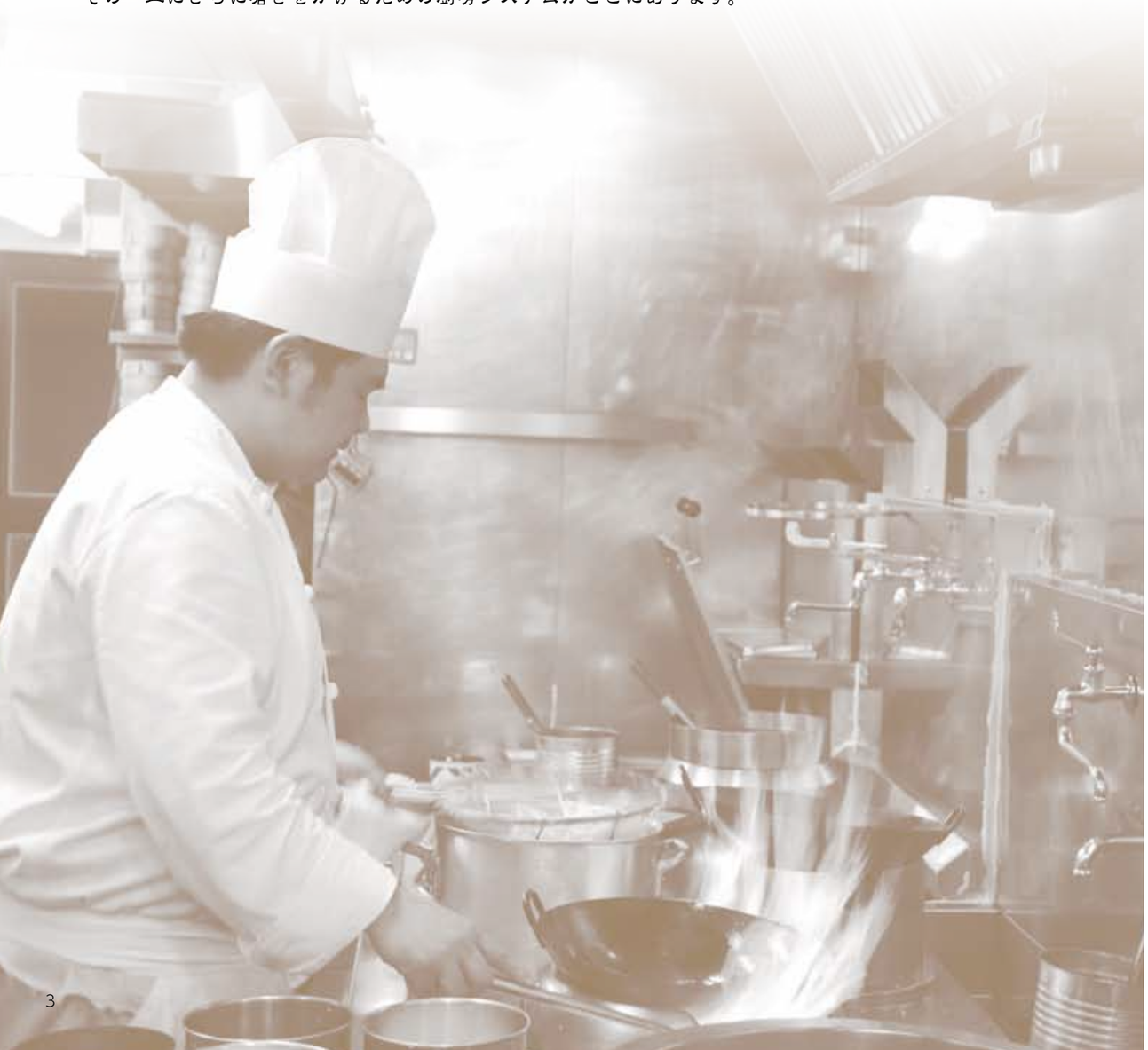
東京
ヒルトン東京

埼玉
ラフレさいたま

東京
筑紫樓

4000年の歴史の中で、
じっくりと育まれてきた中華料理

その長い歴史の中で育まれたあらゆる調理法。
様々な食材を使い、
ある時は繊細に、またある時は大胆に調理されたその食材は、みるみるうちに
変化をし、万人をうならせる一皿となります。
その一皿にさらに磨きをかけるための厨房システムがここにあります。



CONTENTS

レンジ

エンペラー 11
ドラゴン 15
CR型中華レンジ 19
VCR型内部炎口中華レンジ 23
卓上中華ガステーブル 23
ガスローレンジ(涼厨®仕様) 23
IH中華レンジ(卓上・スタンドタイプ) 24
本格中華IHレンジ 24

ゆで麺器

中華ゆで麺器 25
電気ゆで麺器(オートリフトタイプ) 25
電気ゆで麺器 26
ゆで麺器蒼龍 27
ハイパワー解凍ゆで麺器(冷凍麺対応) 28
卓上ゆで麺器 28

蒸し器

蒸し器 29
蒸し器ラッキーボイラー 30
卓上蒸し器 30

餃子グリラー

ガス式自動餃子グリラー(卓上型) 31
電気式自動餃子グリラー(卓上型) 31
ガス餃子グリラー 32
餃子グリラー(タイマー、ブザー内蔵型) 32

関連機器

中華ブロイラー 33
チャーシューブロイラー 33
ミートロースター 33
麺台 33
調味料台 34
ゆで麺鍋対応 34

「涼厨」

「涼厨® 」 35

炎

火口バーナ 37

洗練された厨房システムをプロデュース

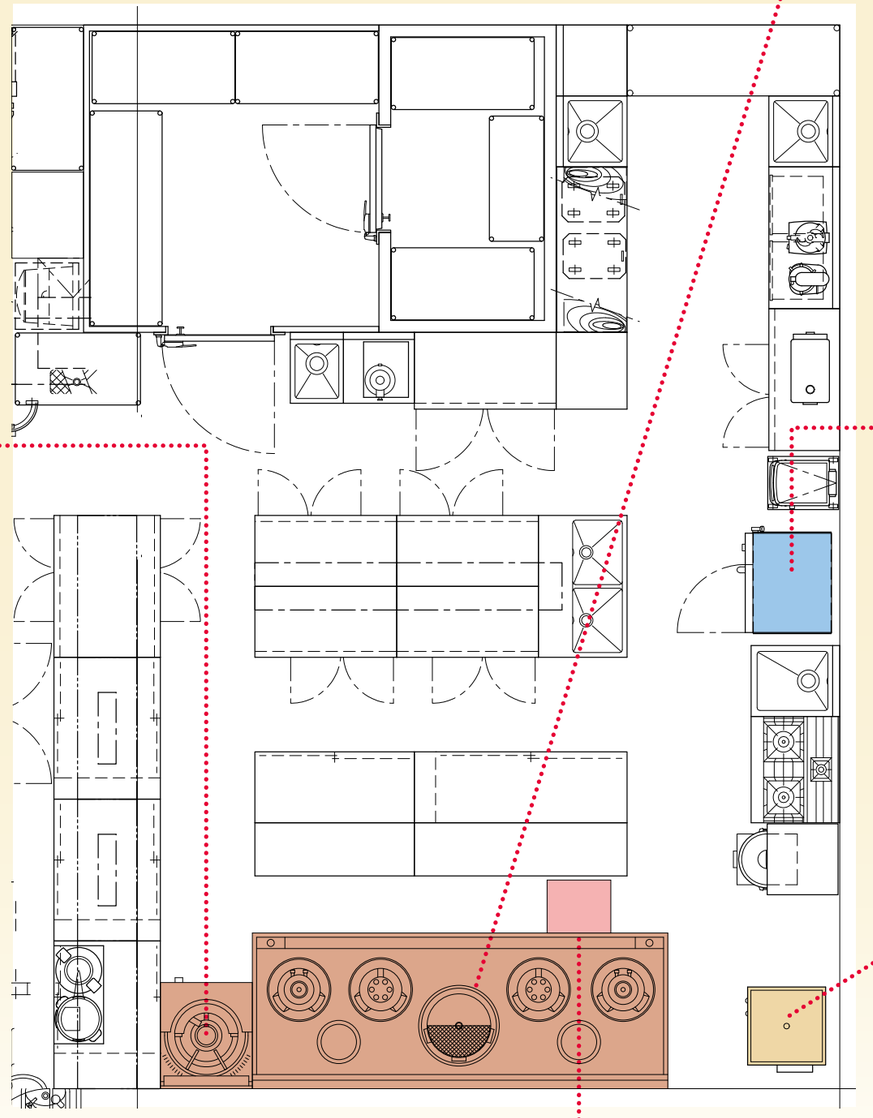
100のお客様がいれば100通りの厨房があり、同じ厨房はありません。
そのお客様一人一人に最適な厨房をご提案するために、製品選定からレイアウトに至るまで、
トータル的にサポートいたします。

中華レンジ P9〜10

中華料理店 | 100席

一品料理や点心類、麺類、さらには中華菓子に至るまで多品目にわたって、本格的な中華料理を出す厨房。
中華レンジはオーダーで料理人の方の好み、作る料理と厨房の広さ等の制約に対応した中華レンジを設置。

総合ガス消費量	307.5kW
総合電気容量 1φ100V	14.62kW/h
総合電気容量 1φ200V	3.0kW/h
総合電気容量 3φ200V	2083kW/h



ローレンジ P23

スチームコンベクション
オーブン P36

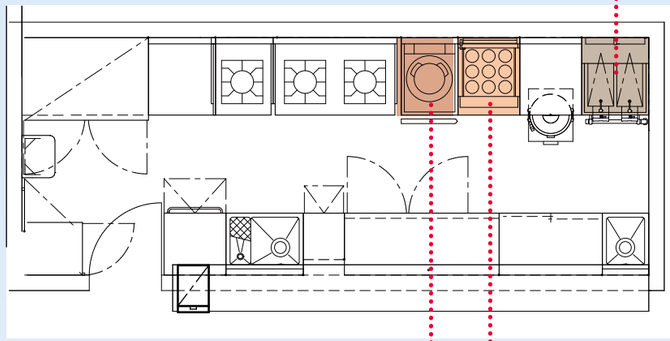
調味料台 P34

蒸し器 P30

ラーメン店 | 20席

ラーメンに加えて、餃子や炒飯も出すラーメン店の厨房。
ゆで麺器は高熱効率タイプを設置。

ガス餃子グリラー P32

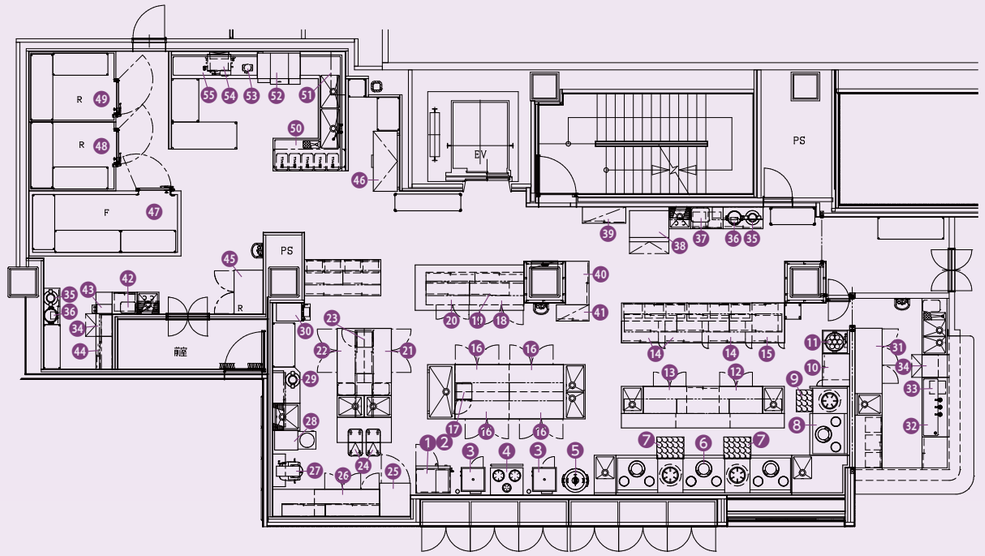


中華レンジ P23

ゆで麺器 P27

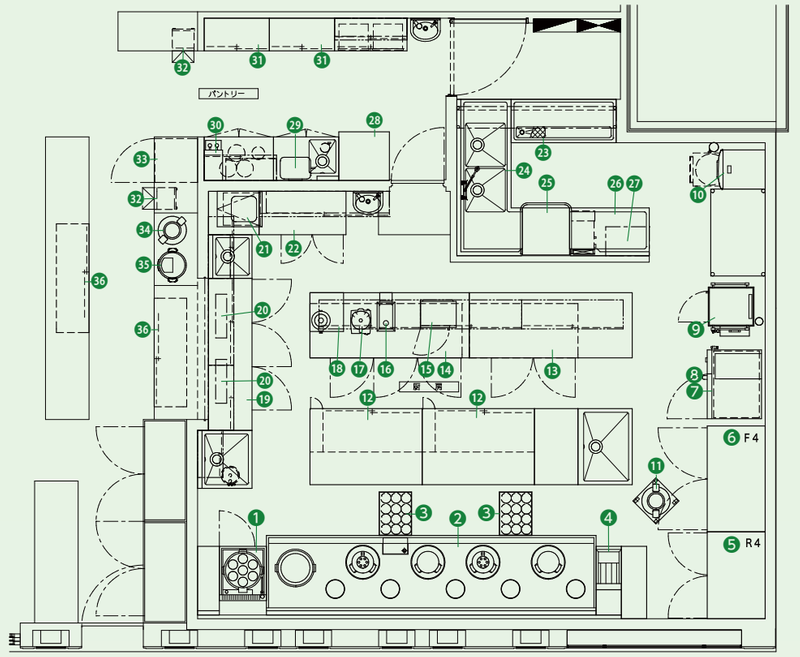
総合ガス消費量	122.4kW
総合電気容量1φ100V	3.2kW/h
総合電気容量3φ200V	4.2kW/h

中華料理店 | 200~250席



品名	台数	品名	台数	品名	台数
❶スチームコンベクションオーブン	1	⓴コールドテーブル冷蔵庫	1	㊴冷蔵ショーケース	1
❷スチコン専用架台	1	㉑コールドテーブル冷凍冷蔵庫	1	㊵冷蔵ショーケース	1
❸蒸し器	2	㉒コールドテーブル冷蔵庫	1	㊶冷蔵ショーケース	1
❹ガステーブル	1	㉓電子レンジ	1	㊷貯湯式電気湯沸器	1
❺チャーシューブロイラー	1	㉔イングリーディエントビン	2	㊸ビールディスペンサー	1
❻中華レンジ	1	㉕ブラストチラー	1	㊹冷蔵ショーケース	1
❼調味料台	2	㉖コールドテーブル冷蔵庫	1	㊺冷蔵庫	1
❽中華レンジ	1	㉗ミキサー	1	㊻チェストフリーザー	1
❾調味料台	1	㉘システム炊飯器	1	㊼プレハブ冷凍庫	1
❿電気ディッシュウォーマー	1	㉙電子保温ジャー	1	㊽プレハブ冷蔵庫	1
⓫中華ゆで麺器	1	㉚バッチフリーザー	1	㊾プレハブ冷蔵庫	1
⓬コールドテーブル冷凍冷蔵庫	1	㉛コールドテーブル冷凍冷蔵庫	1	㊿ソイルドテーブル	1
⓭コールドテーブル冷蔵庫	1	㉜ドリンクテーブル	1	(51)ラックシェルフ	1
⓮電気ディッシュウォーマー	3	㉝ビールディスペンサー	1	(52)ラックコンベア型食器洗浄機	1
⓯両面電気ディッシュウォーマー	1	㉞製氷機	2	(53)ラインポンプ	1
⓰コールドテーブル冷蔵庫	4	㉟電子保温ジャー	2	(54)ガス式ブースター	1
⓱電子レンジ	1	㊱スープジャー	2	(55)クリーンテーブル	1
⓲コールドテーブル冷蔵庫	1	㊲貯湯式電気湯沸器	1		
⓳低温多目的ショーケース	1	㊳製氷機	1		

中華料理店 | 100~150席



品名	台数	品名	台数
❶中華ゆで麺器	1	⓳コールドテーブル冷蔵庫	1
❷中華レンジ	1	⓴ヒートランプウォーマー	2
❸調味料台	2	㉑真空包装機	1
❹ガスフライヤー	1	㉒コールドテーブル冷蔵庫	1
❺冷蔵庫	1	㉓下膳台	1
❻冷凍庫	1	㉔ソイルドテーブル	1
❼スチームコンベクションオーブン	1	㉕ドアタイプ食器洗浄機	1
❽スチコン専用架台	1	㉖クリーンテーブル	1
❾蒸し器	1	㉗ラックシェルフ	1
❿システム炊飯器	1	㉘製氷機	1
⓫電子保温ジャー	1	㉙貯湯式電気湯沸器	1
⓬ディッシュウォーマー	2	㉚生ビールディスペンサー	1
⓭コールドテーブル冷凍庫	1	㉛冷蔵ショーケース	2
⓮コールドテーブル冷蔵庫	1	㉜タオルウォーマー	2
⓯電子レンジ	1	㉝ワインセラー	1
⓰卓上ミートチョッパー	1	㉞電子保温ジャー	1
⓱バーチカルカッターミキサー	1	㉟スープジャー	1
⓲小型フリーザー	1	㊱冷蔵ショーケース	2

EMPEROR
エンペラー

使いやすさをとことん追求
究極のオーダーメイド型本格中華レンジ

ホテルや中華料理専門店では、
ますます多様化する顧客のニーズに対応するため、
店舗や調理メニューの個性化が進んでいます。
エンペラーは、調理する人の様々な要望に合わせた
自由なレイアウトが可能。
思う存分その腕を発揮できる環境作りをサポートします。

DRAGON
ドラゴン

46.5kW（40,000kcal/h）の超強火力を実現
多量調理に最適の本格中華スーパーレンジ

ドラゴンは、火力が命の中華料理の厨房の中でも
驚異の46.5kW（40,000kcal/h）ターボバーナを搭載し、
宴会時など、一度に多量の調理をするのに最適。
他にもあらゆる箇所に、多量調理対応、作業効率UP、省エネ
をめざした設計がなされています。
ジョイントタイプでスペースや用途に応じて自由な組み合わせが可能。

本格中華レンジ

使い勝手に合わせて自由にレイアウトができる。
調理効率を最大限に高める完全オーダーメイド型中華レンジ

EMPEROR エンペラー

完全オーダー品

ガス

ホテルや中華料理専門店では、ますます細分化する顧客のニーズに対応するため、店舗や調理メニューの個性化が進んでいます。
エンペラーは調理する人の意図や使い勝手に合わせて自由にレイアウトを組める大型厨房用の完全オーダーメイド型本格中華レンジです。

- ◆主要イタメ火口用バーナには調理用途に応じて、エンペラー用ターボバーナ(静音タイプ)[29.1kW(25,000kcal/h)、34.9kW(30,000kcal/h)]、ミツババーナ[23.3kW(20,000kcal/h)]のいずれかを選べます。
- ◆火口にはイタメ用、スープ用、煮込み用を使い勝手に合わせてレイアウト。高い作業効率が望めます。
- ◆点火はマッチ点火方式、圧電点火方式、連続スパーク点火方式から選べます。
- ◆本体一体型ステンレススープ寸胴(ガラ入れカゴ付)と排水機能を標準装備。労力の軽減を図ります。
- ◆トッププレート前面には排水溝を設置、バックガード方向から前面に向かってのシャワー噴射装置も組み込んでいますので、清掃性に優れています。
- ◆内管式は配管が見えず、すっきりとした見た目です。

シャワーカバー

取り外しが可能でメンテナンスが容易です。

ステンレス製スープ寸胴排水口

排水口を組み込んでいるため、寸胴の上げ下ろしが不要です。

ステンレス製スープ寸胴とガラ入れカゴ

寸胴がステンレス製で手入れが簡単。付属のガラ入れ用カゴで作業効率を高めます。

>>> 使用用途で選択できる <<< 主要イタメ火口用バーナ

エンペラー用ターボバーナ(静音タイプ)
29.1kW(25,000kcal/h),34.9kW(30,000kcal/h)のハイカロリー静音タイプターボバーナ

ミツババーナ
23.3kW(20,000kcal/h)の中華対応型バーナ

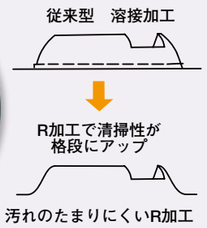
マルチバーナ(内部炎口バーナ)
23.3kW(20,000kcal/h)の内部炎口バーナ

青龍バーナ(内部炎口バーナ)
34.9kW(30,000kcal/h)の強制燃焼バーナ

製品機能特長マーク一覧　圧電点火方式　連続スパーク点火　パイロット点火(点火棒使用)

煮込み用バーナ

バーナは取り外し可能で、掃除が容易です。



一体型ステンレスマンジュウ

トッププレートと絞り加工で一体化しているので、使い込んでもマンジュウの浮きがありません。(煮込み用バーナ:φ250も同仕様となります)

外形寸法：W3,400×D1,050×H800(mm)
使用火口：イタメ用(内径300φ×4)、スープ用(内径500φ×1)、煮込用(内径250φ×2)
※ガラ入れカゴは、丸型、半月型のいずれかをご指定出来ます。

前面排水溝・シャワー噴射装置

洗浄・冷却が簡単で、衛生的です。

お客様のご要望に合わせて、様々な寸法からお選びいただけます。

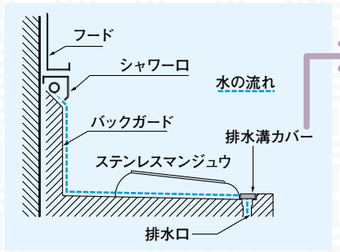
ステンレスマンジュウ	φ300(標準)、φ330、φ360、φ390
煮込み用バーナ	φ250(標準)、φ200(注1)、φ300(注1) 高さもお好みでお選びいただけます。
スープ寸胴	φ400、φ450(標準)、φ500、φ550 高さもお好みでお選びいただけます。

※注1:絞り一体型のタイプではお選びいただけません。

OPTION

バックガード洗浄装置

バックガード上部のシャワーにより、バック壁面の洗浄が簡単になりました。



排水溝カバー

天板との段差がなくなるので、調味料等を置くことができます。

シスターン付本格中華レンジ「エンペラー」

排熱を利用した給湯システムです。

★印は受注生産品です。納期をご確認ください。

本格中華レンジ

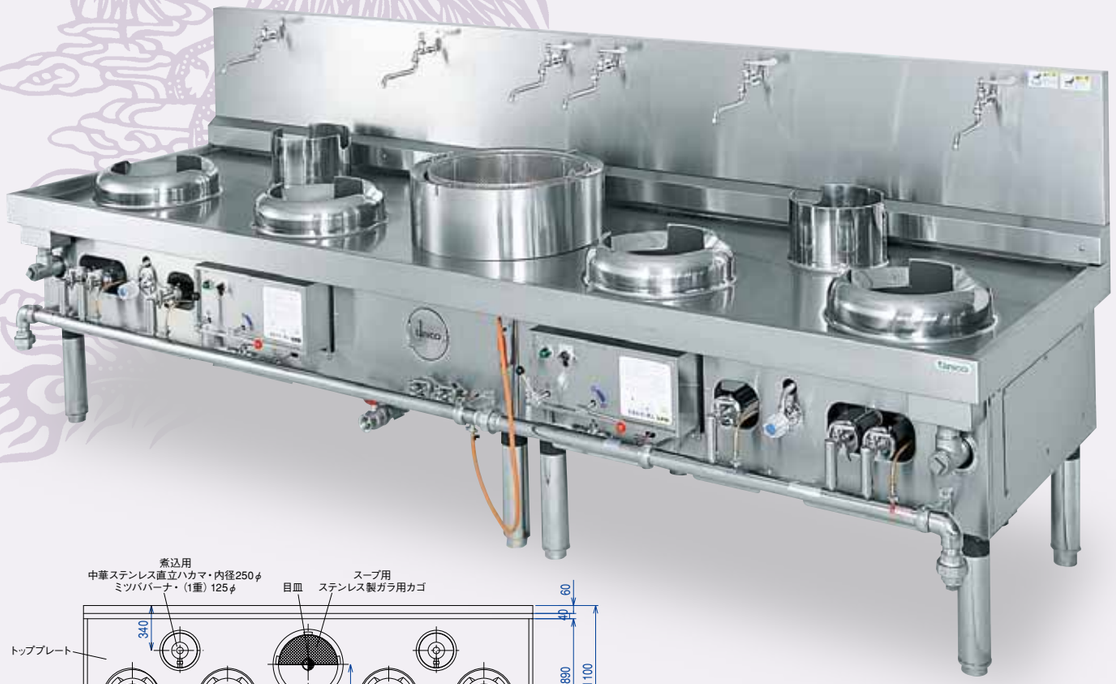
厨房スペース・使用用途に応じて、自由に組み合わせが可能!

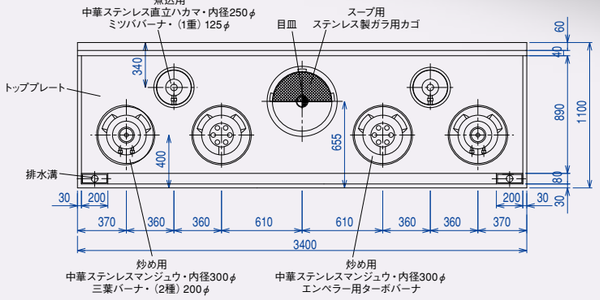
EMPEROR エンペラー

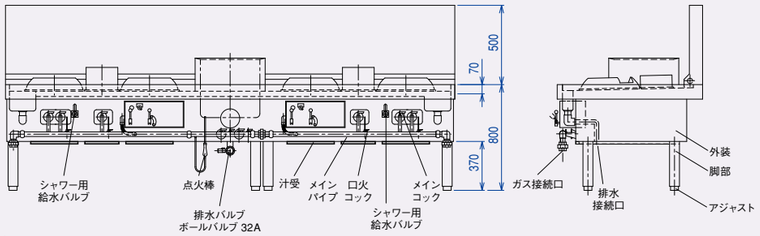
完全オーダー品

ガス

火口について詳しくは P.37、38







仕様

型　式	外形寸法 (mm)			ガス消費量		ガス接続口		消費電力 1φ100V	給水接続口	排水接続口	使用火口		
	間口	奥行	高さ	都市ガス kW (kcal/h)	LPガス kW (kg/h)	都市ガス	LPガス				イタメ用	スープ寸胴	煮込用
★エンペラー	3,400	1,100	800	130.3 (112,000)	130.2 (9.33)	32A×2		300W×2	15A×2	40A×2	内径300φ×4	内径450φ×1	内径250φ×2

ガラ入れかごは丸型、半月型のいずれかをご指定ください。ターボバーナ仕様は、1φ100V電源が必要です。
※JIA認証製品外を設置の際は、最寄りの消防署の指導を受け、業務用ガス機器基準に基づく安全な設置を施してください。
※実際の製作時は仕様が一部異なる場合があります。

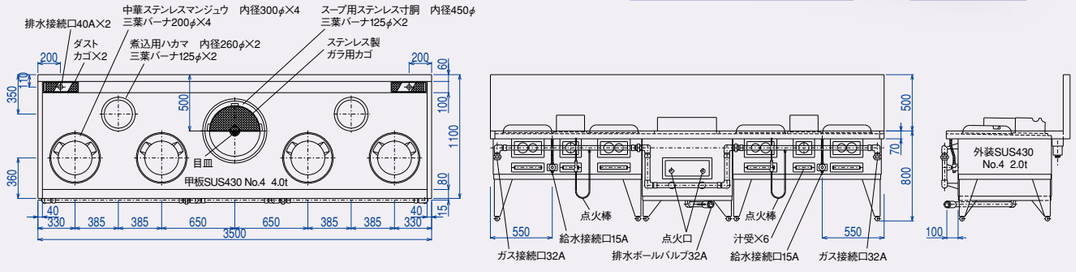
製品機能特長マーク一覧

パイロット点火
(点火棒使用)

オーダー例

ガス

火口について詳しくは P.37、38

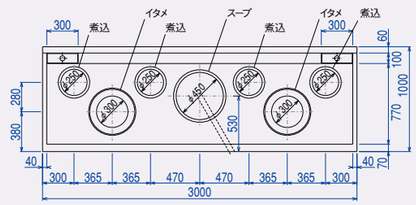


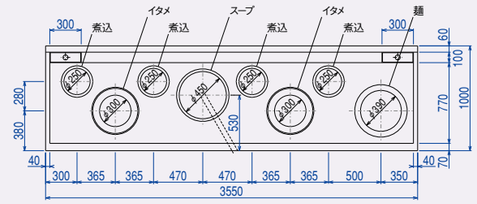
仕様

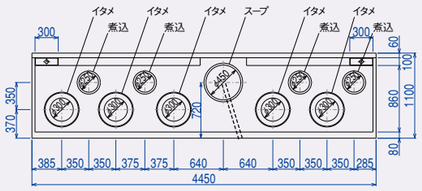
型　式	外形寸法 (mm)			ガス消費量		ガス接続口		給水接続口	排水接続口	使用火口			付属品
	間口	奥行	高さ	都市ガス kW (kcal/h)	LPガス kW (kg/h)	都市ガス	LPガス			イタメ用	スープ寸胴	煮込用	
★エンペラー	3,500	1,100	800	123 (106,000)	123 (8.83)	32A×2		15A×2	32A	内径300φ×4	内径450φ×1	内径260φ×2	ガラ用 ステンレス寸胴カゴ付

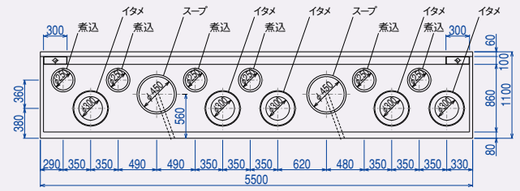
ターボバーナ仕様は1φ100V電源が必要です。
※JIA認証製品外を設置の際は、最寄りの消防署の指導を受け、業務用ガス機器基準に基づく安全な設置を施してください。
※実際の製作時は仕様が一部異なる場合があります。

火口について詳しくは P.37、38









★印は受注生産品です。納期をご確認ください。

本格中華レンジ

驚異の46.5kW(40,000kcal/h)ターボバーナを搭載。
多量調理に適したジョイントタイプ本格中華スーパーレンジ

DRAGON ドラゴン

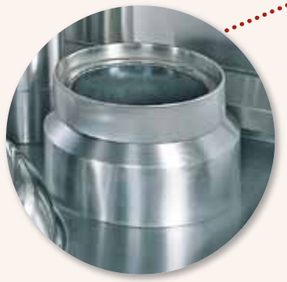
大量調理、高効率作業、省エネ設計を開発コンセプトにホテルや専門レストランなど、ますます需要が拡大する中華料理の厨房用に開発されたジョイントタイプの本格中華スーパーレンジです。

- ◆バーナには新開発エアブロー機構を採用。46.5kW(40,000kcal/h)の超強火力を実現しました。また、このエアブロー機構により、熱風を一方排気させますから、熱や炎に妨げられることなく、調理作業をスピーディーに行えます。
- ◆火口はマッチ点火方式、連続スパーク点火方式から選べます。
- ◆火力コントロールをひざ送りできる火力調節レバー、マンジュウ手前部分の幅広設計など、作業効率を一段と高める設計です。
- ◆メインバーナには立ち消え安全装置付き。万一の立ち消えに対してもガスを自動的に遮断して、ガス漏れを未然に防ぎます。
- ◆湯沸用ポットは余熱利用でボイルに適しています。
- ◆甲板清掃用シャワー、前面排水溝を標準装備。クリーンで衛生的です。

マンジュウ手前が広く設計してあるので、多量調理もスムーズです。

中華ステンレスマンジュウ

密閉式、前面傾斜になっているため、熱効果が良く調理する人が炎にあおられず、作業効率を高めます。



湯沸用ポット

余熱利用でボイルに適した湯沸用ポット。

火力調整レバー

両手の使えない調理中にひざでの火力コントロールを可能にした火力調整レバー

OPTION

ドラゴン用調味料台

トッププレート上に設置できる簡易型調味料台です。

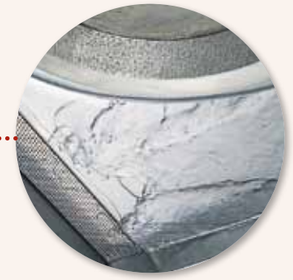
カラーオーダー

ドラゴンシリーズはオプションとして色のオーダーが可能です。右の写真以外の色も取り扱っております。どうぞお気軽にご相談ください。

製品機能特長マーク一覧　連続スパーク点火　立消え安全装置　電気使用の製品

油用ステンハカマ

温かい調理油の使用時に便利な仕様です。

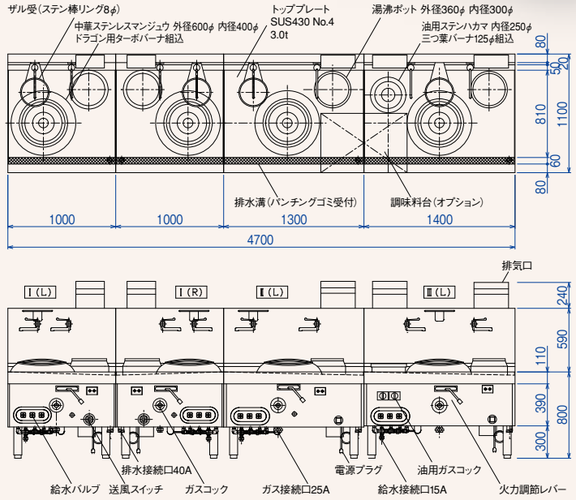


排水溝

奥から手前の排水溝にシャワーが流れるので、掃除が容易で衛生的です。

ドラゴンタイプ用ターボバーナ

エアブロー機構のターボバーナ〔最大46.5kW(40,000kcal/h)〕により宴会等の多量調理に適した超強火力が可能です。



仕様

型式	外形寸法(mm)			ガス消費量		ガス接続口		消費電力 1φ100V	給水接続口	排水接続口	使用火口		
	間口	奥行	高さ	都市ガス kW(kcal/h)	LPガス kW(kg/h)	都市ガス	LPガス				イタメ用	湯沸ポット	油用
★ドラゴン	4,700	1,100	800	188.4(162,000)	188.4(13.5)	25A×4		250W×4	15A×4	40A×4	内径400φ×4	内径300φ×4	内径250φ×1

★印は受注生産品です。納期をご確認ください。

本格中華レンジ

厨房スペース・使用用途に応じて、自由に組み合わせが可能!

DRAGON
ドラゴン

「ドラゴン」シリーズはドラゴンI(R)・I(L)、II(R)・II(L)、III(R)・III(L)の6タイプを規格化。調理場の広さや使用用途に合わせて自由にシステムが組めます。

※(R)はステンレスマンジュウが右手前、湯沸用ポットを左後方にレイアウト。
※(L)はステンレスマンジュウが左手前、湯沸用ポットを右後方にレイアウト。

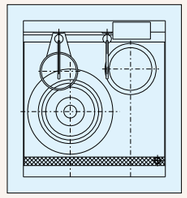
ドラゴンI

ガス

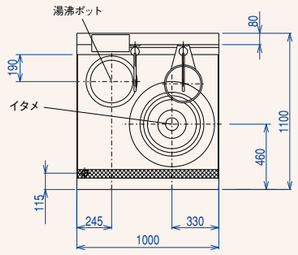
使用火口

- イタメ用　内径 400φ
- 湯沸ポット 内径 300φ

★ドラゴンI(R)



★ドラゴンⅠ（L）



★ドラゴンⅠ（R）

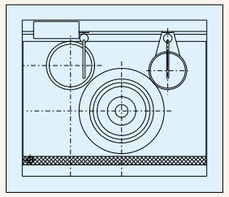
ドラゴンII

ガス

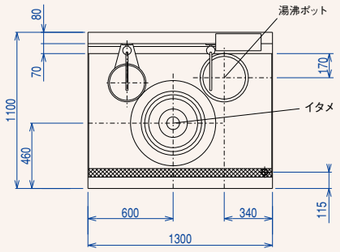
使用火口

- イタメ用　内径 400φ
- 湯沸ポット 内径 300φ

★ドラゴンII(L)



★ドラゴンⅡ（R）



★ドラゴンⅡ（L）

製品機能特長マーク一覧　連続スパーク点火　立消え安全装置　電気使用の製品

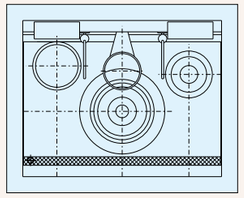
ドラゴンIII

ガス

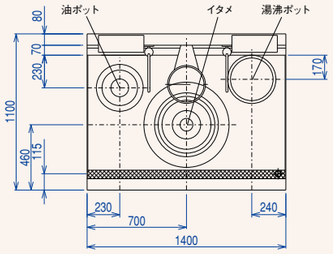
使用火口

- イタメ用　内径 400φ
- 湯沸ポット 内径 300φ
- 油　用　内径 250φ

★ドラゴンIII(L)

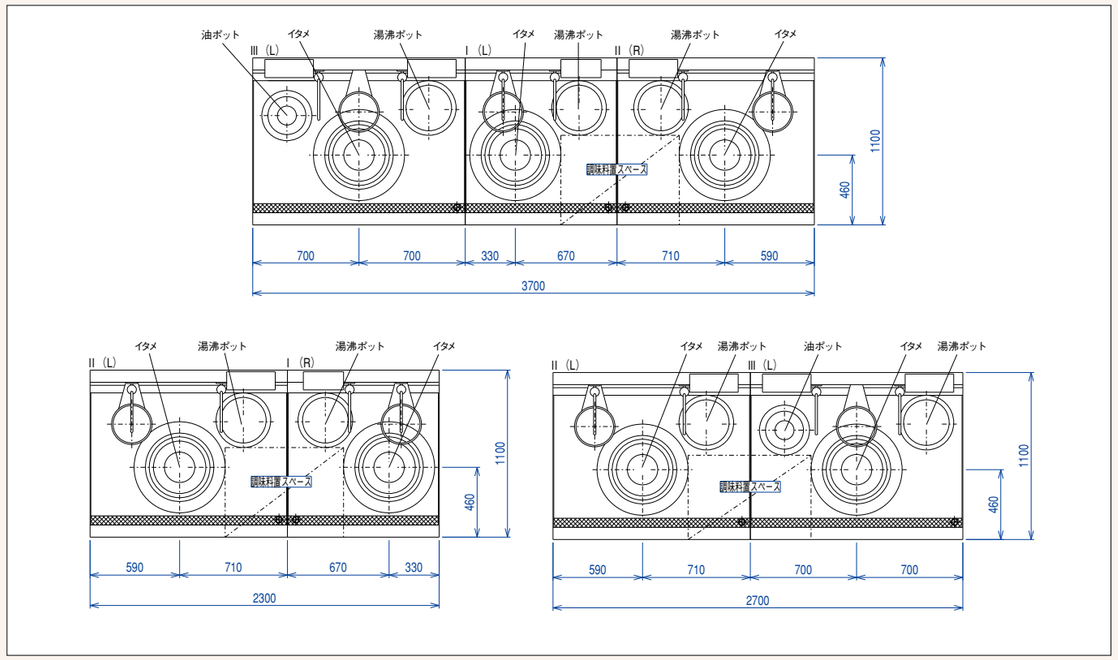


★ドラゴンⅢ（R）



★ドラゴンⅢ（L）

組み合わせ例



大型重量製品ですので、搬入経路・方法をご確認の上、ご依頼ください。

仕様

型　式	外形寸法(mm)			ガス消費量		ガス接続口		消費電力 1φ100V W	給水接続口	排水接続口	税込み価格	本体価格
	間口	奥行	高さ	都市ガス kW(kcal/h)	LPガス kW(kg/h)	都市ガス	LPガス					
★ドラゴンI(R)(L)	1,000	1,100	800	46.5(40,000)	44.7(3.20)	25A	25A	250	15A	40A	¥1,728,000	¥1,600,000
★ドラゴンII(R)(L)	1,300	1,100	800	46.5(40,000)	44.7(3.20)	25A	25A	250	15A	40A	¥1,890,000	¥1,750,000
★ドラゴンIII(R)(L)	1,400	1,100	800	48.8(42,000)	46.9(3.36)	25A	25A	250	15A	40A	¥2,106,000	¥1,950,000

※JIA認証製品外を設置の際は、最寄りの消防署の指導を受け、業務用ガス機器基準に基づく安全な設置を施してください。

★印は受注生産品です。納期をご確認ください。

CR型中華レンジ

ハイカロリーバーナで大量調理も迅速処理。
使用用途に合わせて選択できる、豊富な機種をラインアップ。

◆強力な火力を必要とする中華料理専用に開発されたハイカロリーバーナを採用。イタメ用、ゆで麺用には23.3kW(20,000kcal/h)のミツババーナを、餃子用には18.6kW(16,000kcal/h)のタコバーナを、スープ用には13.9kW(12,000kcal/h)のユニバーサルバーナを組み込んだ強火力設計です。
◆中華ステンレスマンジュウには、SUS-430・2.0mm材を使用。内部には耐火材を入れ高温を保持するとともにハードな使用に優れた耐久性を発揮します。
◆メインバーナへの点火は故障が少なく、安全性の高いパイロット点火式です(マッチ点火)。
◆トッププレートは、SUS-430・No.4仕上げの2mm厚のステンレス材を使用し、特に負担が大きく、水まわりの多いパイプ脚部には、耐蝕性に優れたSUS-304材・38φを使用しています。

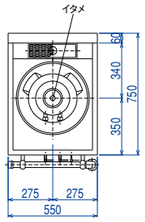
CR-55

ガス

使用火口	
● イタメ用	
万十内径	300φ
ミツババーナ	200φ

火口について詳しくは P37,38

イタメ用



※サイド水ハネ防止板はオプションとなります。

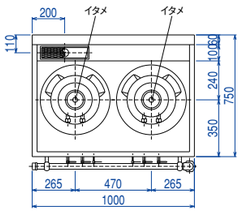
CR-100

ガス

使用火口	
● イタメ用(2つ)	
万十内径	300φ
ミツババーナ	200φ

火口について詳しくは P37,38

イタメ用×2



※サイド水ハネ防止板はオプションとなります。

CR-120

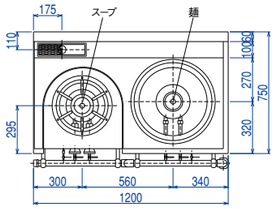
ガス

使用火口	
● スープ用	
五徳	320φ
ユニバーサルバーナ	180φ
● 麺用	
ハカマ内径	420φ
ミツババーナ	200φ
● 丸底型鍋	
内径	440φ
高さ	170

付属品=ゆで麺用ステンレス鍋

火口について詳しくは P37,38

スープ用 麺用



製品機能特長マーク一覧

(財)日本ガス機器検査協会検査合格品

パイロット点火(点火棒使用)

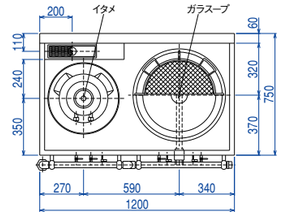
CR-120ISD

ガス

使用火口	
● イタメ用	
万十内径	300φ
ミツババーナ	200φ
● スープ用	
五徳	320φ
ミツババーナ	125φ

火口について詳しくは P37,38

イタメ用 ガラスープ用



※付属品=ガラスープ用ステンレス寸胴カゴ

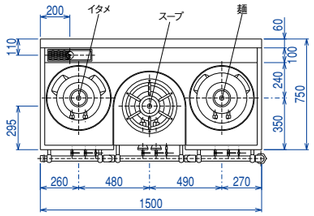
CR-150

ガス

使用火口	
● イタメ用	
万十内径	300φ
ミツババーナ	200φ
● スープ用	
五徳	320φ
ユニバーサルバーナ	180φ
● 麺用	
ハカマ内径	340φ
ミツババーナ	200φ

火口について詳しくは P37,38

イタメ用 スープ用 麺用



※サイド水ハネ防止板はオプションとなります。

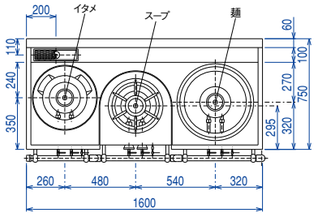
CR-160

ガス

使用火口	
● イタメ用	
万十内径	300φ
ミツババーナ	200φ
● スープ用	
五徳	320φ
ユニバーサルバーナ	180φ
● 麺用	
ハカマ内径	420φ
ミツババーナ	200φ
● 丸底型鍋	
内径	440φ
高さ	170

火口について詳しくは P37,38

イタメ用 スープ用 麺用



※付属品=ゆで麺用ステンレス鍋

仕様(中華レンジ)

型 式	外形寸法(mm)			ガス消費量		ガス接続口		排水接続口	使用最大寸胴寸法(mm)	JIA認証	税込み価格	本体価格
	間口	奥行	高さ	都市ガス kW(kcal/h)	LPガス kW(kg/h)	都市ガス 13A・12A	LPガス					
CR−55	550	750	750	23.3(20,000)	22.3(1.6)	25A	25A	40A	——	○	¥186,840	¥173,000
CR−100	1,000	750	750	46.5(40,000)	44.7(3.2)	25A	25A	40A	——	○	¥257,040	¥238,000
CR−120	1,200	750	750	37.2(32,000)	34.9(2.5)	25A	25A	40A	外径400φ		¥295,920	¥274,000
★CR−120H	1,200	750	750	37.2(32,000)	34.9(2.5)	25A	25A	40A	外径400φ		¥299,160	¥277,000
★CR−120ISD	1,200	750	750	40.7(35,000)	40.5(2.9)	25A	25A	40A	内径450φ		¥508,680	¥471,000
CR−150	1,500	750	750	60.5(52,000)	57.2(4.1)	25A	25A	40A	外径400φ	○	¥349,920	¥324,000
CR−160	1,600	750	750	60.5(52,000)	57.2(4.1)	25A	25A	40A	外径400φ		¥453,600	¥420,000
★CR−160H	1,600	750	750	60.5(52,000)	57.2(4.1)	25A	25A	40A	外径400φ		¥456,840	¥423,000

※JIA認証製品外を設置の際は、最寄りの消防署の指導を受け、業務用ガス機器基準に基づく安全な設置を施してください。
使用最大寸胴および鍋寸法(径)より大きい寸胴、鍋を使用した場合、一酸化炭素中毒の事故の恐れがあります。

★印は受注生産品です。納期をご確認ください。

CR型中華レンジ

CR-Ⅰ

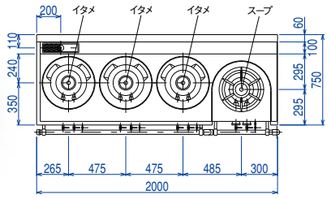
ガス

使用火口	
● イタメ用(3つ)	
万十内径	300φ
ミツババーナ	200φ
● スープ用	
五徳	320φ
ユニバーサルバーナ	180φ

※オプション

火口について詳しくは P37,38

イタメ用×3 スープ用



※サイド水ハネ防止板はオプションとなります。

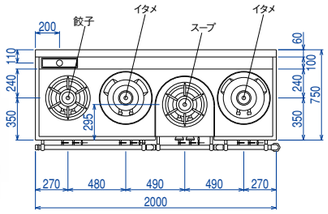
CR-Ⅱ

ガス

使用火口	
● 餃子用	
五徳	320φ
タコバーナ	200φ
● イタメ用(2つ)	
万十内径	300φ
ミツババーナ	200φ
● スープ用	
五徳	320φ
ユニバーサルバーナ(肉厚)	180φ

火口について詳しくは P37,38

餃子用 イタメ用×2 スープ用



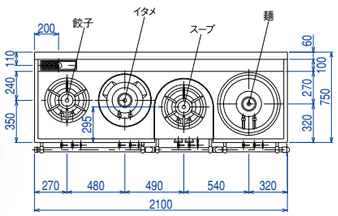
CR-ⅡD

ガス

使用火口	
● 餃子用	
五徳	320φ
タコバーナ	200φ
● イタメ用	
万十内径	300φ
ミツババーナ	200φ
● スープ用	
五徳	320φ
ユニバーサルバーナ	180φ
● 麺用	
ハカマ内径	420φ
ミツババーナ	200φ
● 丸底型鍋	
内径	440φ
高さ	170

火口について詳しくは P37,38

餃子用 イタメ用 スープ用 麺用



仕様

型　式	外形寸法 (mm)			ガス消費量		ガス接続口			排水接続口	イタメ用 使用最大寸胴寸法 (mm)	餃子用 使用最大鍋寸法 (mm)	JIA認証	税込み価格	本体価格
	間口	奥行	高さ	都市ガス kW (kcal/h)	LPガス kW (kg/h)	都市ガス 13A・12A	都市ガス その他	LPガス						
CR-Ⅰ	2,000	750	750	83.7 (72,000)	79.6 (5.70)	25A	32A	25A	40A	外径400φ	——	○	￥416,880	￥386,000
CR-Ⅱ	2,000	750	750	79.1 (68,000)	75.4 (5.40)	25A	32A	25A	40A	外径400φ	外径 420φ	○	￥416,880	￥386,000
CR-ⅡD	2,100	750	750	79.1 (68,000)	75.4 (5.40)	25A	32A	25A	40A	外径400φ	外径 420φ		￥518,400	￥480,000
CR-ⅡDH	2,100	750	750	79.1 (68,000)	75.4 (5.40)	25A	32A	25A	40A	外径400φ	外径 420φ		￥521,640	￥483,000

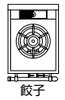
※JIA認証製品外を設置の際は、最寄りの消防署の指導を受け、業務用ガス機器基準に基づく安全な設置を施してください。
※CR-ⅡDHの使用火口はCRⅡDと同じです。

製品機能特長マーク一覧　(財)日本ガス機器検査協会検査合格品　パイロット点火(点火棒使用)

受注生産品CR型中華レンジ

餃子用

★JS-CR-55Z（餃子用）

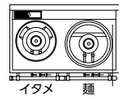


使用火口	
● 餃子用	
五徳	320φ
タコバーナ	200φ

イタメ用 麺用

★JS-CR-120IU

（付属品／ゆで麺用ステンレス鍋）

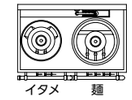


使用火口	
● イタメ用	
万十内径	300φ
ミツババーナ	200φ
● 麺用	
ハカマ内径	420φ
ミツババーナ	200φ
● 丸底型鍋	
内径	440φ
高さ	170

イタメ用 麺用

★JS-CR-120IUT（余熱タンク付）

（付属品／ゆで麺用ステンレス鍋）

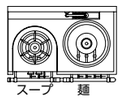


使用火口	
● イタメ用	
万十内径	300φ
ミツババーナ	200φ
● 麺用	
ハカマ内径	420φ
ミツババーナ	230φ
● 平底型鍋	
内径	440φ
高さ	170

スープ用 麺用

★JS-CR-120SUT（余熱タンク付）

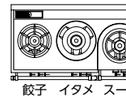
（付属品／ゆで麺用ステンレス鍋）



使用火口	
● 麺用	
ハカマ内径	420φ
ミツババーナ	230φ
● スープ用	
五徳	320φ
ユニバーサルバーナ	180φ

餃子用 イタメ用 スープ用

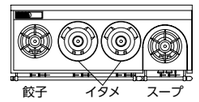
★JS-CR-150ZIS



使用火口	
● 餃子用	
五徳	320φ
タコバーナ	200φ
● イタメ用	
万十内径	300φ
ミツババーナ	200φ
● スープ用	
五徳	320φ
ユニバーサルバーナ	180φ

餃子用 イタメ用×2 スープ用

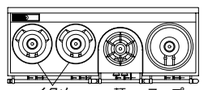
★JS-CR-200ZIS



使用火口	
● 餃子用	
五徳	320φ
タコバーナ	200φ
● イタメ用(2つ)	
万十内径	300φ
ミツババーナ	200φ
● スープ用	
五徳	320φ
ユニバーサルバーナ	180φ

イタメ用×2 スープ用 麺用

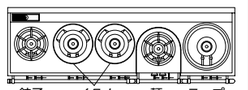
★JS-CR-210ISU



使用火口			
● イタメ用(2つ)		● 丸底型鍋	
万十内径	300φ	内径	440φ
ミツババーナ	200φ	高さ	170
● 麺用		● スープ用	
ハカマ内径	420φ	五徳	320φ
ミツババーナ	200φ	ユニバーサルバーナ	180φ

餃子用 イタメ用×2 スープ用 麺用

★JS-CR-250ZISU



使用火口			
● 餃子用		● 丸底型鍋	
五徳	320φ	内径	440φ
タコバーナ	200φ	高さ	170
● イタメ用(2つ)		● スープ用	
万十内径	300φ	五徳	320φ
ミツババーナ	200φ	ユニバーサルバーナ	180φ
● 麺用			
ハカマ内径	420φ		
ミツババーナ	200φ		

仕様

型　式	外形寸法(mm)			ガス消費量		ガス接続口		排水接続口	使用火口		重量(kg)	JIA認証	税込み価格	本体価格
	間口	奥行	高さ	都市ガス kW (kcal/h)	LPガス kW (kg/h)	都市ガス 13A・12A	LPガス		使用最大寸胴寸法(mm)	餃子用使用最大鍋寸法 (mm)				
★JS-CR-55Z	550	750	750	18.6(16,000)	18.1(1.30)	25A	25A	40A	——	外径420φ	43		￥191,160	￥177,000
★JS-CR-120IU	1,200	750	750	46.5(40,000)	44.7(3.20)	25A	25A	40A	——	——	97		￥386,640	￥358,000
★JS-CR-120IUT	1,200	750	750	46.5(40,000)	44.7(3.20)	25A	25A	40A, 20A	——	——	100		￥579,960	￥537,000
★JS-CR-120SUT	1,200	750	750	37.2(32,000)	34.9(2.50)	25A	25A	40A, 20A	外径400φ	——	119		￥594,000	￥550,000
★JS-CR-150ZIS	1,500	750	750	55.8(48,000)	53.0(3.80)	25A	25A	40A	外径400φ	外径420φ	140		￥444,960	￥412,000
★JS-CR-200ZIS	2,000	750	750	79.1(68,000)	75.4(5.40)	25A	25A	40A	外径400φ	外径420φ	152		￥545,400	￥505,000
★JS-CR-210ISU	2,100	750	750	83.7(72,000)	79.6(5.70)	25A	25A	40A	外径400φ	——	169		￥555,120	￥514,000
★JS-CR-250ZISU	2,500	750	750	102.3(88,000)	97.7(7.00)	32A	32A	40A	外径400φ	外径420φ	200		￥784,080	￥726,000

●JS-CR-120IUT型の給水接続口＝20A
※JIA認証製品外を設置の際は、最寄りの消防署の指導を受け、業務用ガス機器基準に基づく安全な設置を施してください。
＊1 ミツババーナ 230φ　　＊2 使用最大鍋寸法（径） 420mm

OPTION

CR型中華レンジ関連オプション

ゆで麺用ステンレス鍋

平底型〔フリザル用〕
外径490φ(内径470φ)×H170

丸底型〔横型そば揚用〕
外径460φ(内径440φ)×H170
ザルですくえる

中華ハカマ

餃子用

鉄餃子鍋330φ用	内径350φ×H100
鉄餃子鍋360φ用	内径380φ×H100
鉄餃子鍋390φ用	内径410φ×H100

イタメ用
320φの五徳にかぶせて使用
外径300φ(内径270φ)×H75

ターボバーナ組込

29.1kw(25,000kcal/h)、
34.9kw(30,000kcal/h)の
ハイカロリー静音タイプ
ターボバーナも組込可能です。

タニコーシスターンセット

シスターン
W750×D350×H510

給湯コイル(銅管)
外径490φ(内径470φ)×H170

※配管接続・取付工事費は別途です。
※中華レンジCR-120,CR-160,CR-ⅡDに取付可。

★印は受注生産品です。納期をご確認ください。

VCR型内部炎口中華レンジ ｜ 新世紀対応内部炎口バーナ搭載。しかも省エネを実現!

- ◆ 6個の内部炎口バーナ火炎が鍋を中央部から加熱するのでピーク時も余裕で対応。
- ◆ 炎口が縦に配列されているので、鍋振り時に落下する材料や煮汁による炎口詰まりが大幅に減少。
- ◆ 炎口が詰まった場合でも炎口部が簡単に取り外しができ、掃除も容易。
- ◆ 1つのコックで火力調整ができるので、調理作業も容易。

火口について詳しくは P37,38

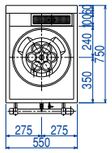
内部炎口バーナ
特許登録
第4344467号

VCR-55

ガス

使用火口
- イタメ用
  内径 300φ

イタメ用



オーダー例

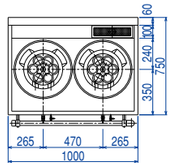
ブロアー付

VCR-100

ガス

使用火口
- イタメ用(2つ)
  内径 300φ

イタメ用 ×2



仕様

型 式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	ガス消費量 都市ガス kW(kcal/h)	LPガス kW(kg/h)	ガス接続口 都市・LPガス	排水接続口	JIA認証	税込み価格	本体価格
VCR-55	550	750	750	23.3(20,000)	22.3(1.60)	25Aユニオン	40A	○	￥203,040	￥188,000
VCR-100	1,000	750	750	46.6(40,000)	44.6(3.20)	25Aユニオン	40A	○	￥321,840	￥298,000

卓上中華ガステーブル ｜ 1台3役! イタメ・餃子・スープなど、幅広い調理に利用できる卓上中華専用コンロ。

- ◆バーナには強力な火力を必要とする中華料理用に開発した、タコ二重バーナ[16.3kW(14,000kcal/h)]を採用。強火からトロ火まで自由にコントロールできます。
- ◆付属品の丸五徳とイタメ用中華ハカマの組み合わせにより、幅広い調理に利用できます。

CRU-1

ガス

●点火棒使用(マッチ点火)

仕様

型 式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	ガス消費量 都市ガス kW(kcal/h)	LPガス kW(kg/h)	ガス接続口 都市・LPガス	点火方式	バーナ	JIA認証	税込み価格	本体価格
CRU-1	460	510	190	16.3(14,000)	13.95(1.00)	20Aユニオン	マッチ点火(パイロットバーナ)	200φ×1	○	￥58,320	￥54,000

注意:仕様変更によりガス接続口は20Aユニオン接続となります。
付属品:320φ五徳 ×1　320φ中華ハカマ ×1

ガスローレンジ(スープレンジ) ｜ 低輻射熱タイプのローレンジ「涼厨(すずちゅう)。」シリーズ。

- ◆ 五徳からの排気を後方へ集めることによって、排気フードに効率よく熱を排出。
- ◆ 機器からの輻射熱を空気冷却することによって機器の表面温度を大幅に低減。

LR-TGP-65

特許登録第4758802号

ガス

仕様

型 式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	ガス消費量 都市ガス kW(kcal/h)	LPガス kW(kg/h)	ガス接続口径	使用最大鍋寸法(径)(mm)	JIA認証	税込み価格	本体価格
★LR-TGP-65	650	750	450+950	16.3(14,000)	16.3(1.17)	20A	510	○	￥399,600	￥370,000

※ガス種13Aのみ
使用最大鍋寸法(径)より大きい鍋を使用した場合、一酸化炭素中毒事故の恐れがあります。

製品機能特長マーク一覧
(財)日本ガス機器検査協会検査合格品 ／ 圧電点火方式 ／ パイロット点火(点火棒使用) ／ 立消え安全装置 ／ 空焚き防止装置 ／ 涼しい厨房

IH中華レンジ(卓上・スタンドタイプ) ｜ 電化厨房に最適!十分な火力で本格中華料理にお応えします。

- ◆ 鍋中心部加熱を強化し、少量調理も可能です(当社比)。
- ◆ 本体は卓上タイプとスタンドタイプの2機種を設定。
- ◆ パワーは5kW・6kWの2種類、使い勝手の良い鍋サイズを設定しました。(鍋サイズは、5kWタイプ=φ360mm、6kW=φ450mm)
- ◆ コイルの異常加熱保護機構や空焚き防止装置を装備し、機械の故障を最小限にする安全機能を標準装備しました。

TICR-605T

IH

TICR-606

IH

仕様

型 式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	消費電力(50/60Hz) kW・3φ200V	プレート寸法(mm)	排水接続口	加熱出力 kW	税込み価格	本体価格
卓上タイプ									
★TICR-605T	600	750	250	5.0	φ300	40A	5.0	￥750,600	￥695,000
★TICR-606T	600	750	250	6.0	φ335	40A	6.0	￥766,800	￥710,000
スタンドタイプ									
★TICR-605	600	750	750	5.0	φ300	40A	5.0	￥813,240	￥753,000
★TICR-606	600	750	750	6.0	φ335	40A	6.0	￥830,520	￥769,000

※付属品 :TICR-605 シリーズ(5kW タイプ)には、φ360mm の専用両手鍋
:TICR-606 シリーズ(6kW タイプ)には、φ450mm の専用両手鍋
:ダストボックス
※オプション:TICR-605 シリーズ (5kW タイプ) には、φ300mm 片手鍋専用アダプタのご利用で、φ300mm 片手鍋の使用が可能になります。

設置の際は取扱説明書を熟読の上法規制に沿った離隔距離を確保してください。

TICR-605 シリーズ(5kW タイプ)には、
φ300mm 片手鍋専用アダプタのご利用で、
φ300mm 片手鍋の使用が可能になります。(オプション)

専用アダプタは乗せるだけ

φ300mm片手鍋使用

電源スイッチと加熱スイッチが独立

レバーで火力調整ができ火力表示ランプが火力に応じて点灯します。

卓上タイプなら、本体下部スペースが有効活用可能!

ドロワーコールドとの設置例

オープンキャビネットとの設置例

本格中華IHレンジ ｜ 清掃性と堅牢性の両方を備える一体成形。

- ◆火口のレイアウト、ハカマのサイズなどお客様のご要望に応じて製作する完全オーダータイプ。
- ◆使い易さ、清掃性にこだわったきめ細かな設計。
- ◆IH中華のため、鍋を上げた際に、炎が上がらないため、厨房が暑くなりにくく、油煙の量が軽減され厨房を清潔に保つことができます。

完全オーダー品

■外形寸法:W3,500×D1,100×H800mm
■加熱出力:イタメ6kW×4
煮込1.2kW×2
スープ10kW×1

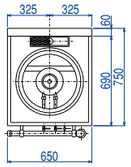
★印は受注生産品です。納期をご確認ください。

中華ゆで麺器 | 強火力で立ち上がり時間が早い!余熱利用で経済性にも優れています。

◆バーナには強火力なヒマワリバーナ(26.7kW・23,000kcal/h)・ミツババーナ(23.3kW・20,000kcal/h)を採用。立ち上がり時間がたいへん短く、麺の投入による温度低下を最小限に抑えています。
◆給湯タンク付の省エネ仕様。お湯がふんだんに使え、連続多量調理に適した設計です。(N-TU-1 型)
◆本体内部には余熱タンクを内蔵、鍋への給湯ができる便利な製品です。(タンク用加圧防止・空焚き防止設計)　※TU-1N 型は除く。
◆一度に 6・7 食分の麺がゆでられ、ザル受プレートを外せば、より多量な調理ができます。
◆内・外装には高級ステンレス材(SUS-430・No.4 仕上げ)を採用。使用後の手入れも簡単で衛生的です。

TU-1N

ガス　テボ配置

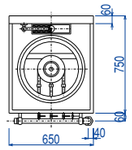


(余熱タンクなし)

付属品：ゆで麺用ステンレス鍋(16ℓ)×1、フリザル×6、ザル受け×1、ゴミカゴ×1

TU-1ND

ガス　テボ配置

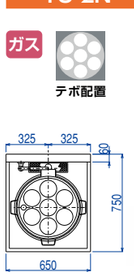


(余熱タンク付)

付属品：ゆで麺用ステンレス鍋(16ℓ)×1、フリザル×6、ザル受け×1、ゴミカゴ×1

TU-2N

ガス　テボ配置

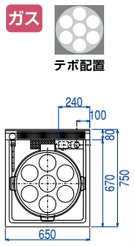


(余熱タンク付)

付属品：ゆで麺用ステンレス鍋(16ℓ)×1、フリザル×7、ザル受け×1、ゴミカゴ×1

TU-3

ガス　テボ配置

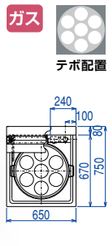


(余熱タンク付)

付属品：ゆで麺用ステンレス鍋(22ℓ)×1、フリザル×7、ザル受け×1、ゴミカゴ×1

N-TU-1

ガス　テボ配置



(給湯タンク付)

付属品：ゆで麺用ステンレス鍋(22ℓ)×1、フリザル×7、ザル受け×1、ゴミカゴ×1

仕様　TU-1N、TU-1ND　TU-3、N-TU-1　TU-2N

型　式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	ガス消費量 都市ガス kW(kcal/h)	LPガス kW(kg/h)	ガス接続口 都市ガス	LPガス	給水接続口	排水接続口	JIA認証	税込み価格	本体価格
TU-1N	650	750	750	23.3(20,000)	22.3(1.60)	25Aユニオン		——	40A		￥237,600	￥220,000
TU-1ND (余熱タンク付)	650	750	750	23.3(20,000)	23.2(1.66)	25Aユニオン		20A	20Aボールバルブ 40A		￥343,440	￥318,000
★N-TU-1 (給湯タンク付)	650	750	750(1,685)	26.7(23,000)	26.5(1.90)	20Aユニオン		15A	32A		￥584,280	￥541,000
TU-2N (余熱タンク付)	650	750	750	22.1(19,000)	21.6(1.55)	20Aユニオン		20A	40A	○	￥442,800	￥410,000
TU-3 (余熱タンク付)	650	750	750	26.7(23,000)	26.5(1.90)	20Aユニオン		15A	32A		￥464,400	￥430,000

※JIA認証製品外を設置の際は、最寄りの消防署の指導を受け、業務用ガス機器基準に基づく安全な設置を施してください。

電気ゆで麺器(オートリフタータイプ) | 電子タイマー制御のオートリフトアップ機構を装備。

◆電子タイマー制御のオートリフトアップ機構を各槽ごとに装備。ゆで上げ時間をタイマーセット後、スイッチを押すだけでリフトダウン、ゆで上げ設定時間にはブザーと共にリフトアップします。

TEU-4AL

電気

仕様

型　式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	給水口径	排水口径	電源	消費電力(50/60Hz) kW	付属品 フリザル受け	中底	フリザル	税込み価格	本体価格
★TEU-4AL	400	600	850	15A	25A	3φ200V	5.1	2	1	4	￥617,760	￥572,000
★TEU-8AL	800	600	850	15A	25A×2	3φ200V	5.1×2	4	2	8	￥1,062,720	￥984,000

製品機能特長マーク一覧
(財)日本ガス機器検査協会検査合格品　電気使用の製品　圧電点火方式　高性能サーモスタット　立消え安全装置　過熱防止装置付　パイロット点火(点火棒使用)　空焚き防止装置

電気ゆで麺器 | 使い易さと省エネを両立。

◆オートリフターはスタンダードタイプ、デラックスタイプのどちらにも取付可能です。
◆ゆげシャッターや安定した温度管理ができるデジタル温度調節器(デラックスタイプのみ)を採用したことにより、抜群の省エネ性を実現できました。

TEU-45D

電気

テボ配置

TEU-45+リフトアップ(ALE-3)装着

電気

テボ配置

デジタル温度調節器の採用で安定した温度管理ができ、連続・保温切換機構により、素早い立ち上がりと待機中の省エネが両立できます。(デラックスタイプのみ)

中底板は麺を勢いよく踊らせ、ほぐれる形状を採用。また、槽内は全てR加工を施し、掃除がし易く衛生的です。

ゆげシャッターが自動的に閉状態になるので、熱効率がアップし、省エネに効果的です。

デラックスタイプではゆで麺器とオートリフターは連動で運転。リフターの昇降に合わせて、自動で沸騰、待機運転が可能。

仕様

型　式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	給水口径	排水口径	電源	消費電力(50/60Hz) kW	槽水量 ℓ	備考	税込み価格	本体価格
スタンダードタイプ(サーモスタット仕様)									付属品：フリザル、ザル受け、中底板		
TEU-28	280	600	800	15A	25A	3φ200V	4.5	25	一槽式・3フリザル	￥332,640	￥308,000
TEU-45	450	600	800	15A	25A	3φ200V	9.0	40	一槽式・6フリザル	￥420,120	￥389,000
TEU-62	620	600	800	15A	25A	3φ200V	13.5	60	一槽式・9フリザル	￥498,960	￥462,000
★TEU-85W	850	600	800	15A×2	25A×2	3φ200V	18.0	40×2	二槽式・12フリザル	￥752,760	￥697,000
★TEU-28A	280	750	800	15A	25A	3φ200V	4.5	25	一槽式・3フリザル	￥354,240	￥328,000
TEU-45A	450	750	800	15A	25A	3φ200V	9.0	40	一槽式・6フリザル	￥441,720	￥409,000
TEU-62A	620	750	800	15A	25A	3φ200V	13.5	60	一槽式・9フリザル	￥520,560	￥482,000
★TEU-85AW	850	750	800	15A×2	25A×2	3φ200V	18.0	40×2	二槽式・12フリザル	￥774,360	￥717,000
デラックスタイプ(デジタル温度調節器仕様)									付属品：フリザル、ザル受け、中底板		
★TEU-28D	280	600	800	15A	25A	3φ200V	4.5	25	一槽式・3フリザル	￥394,200	￥365,000
TEU-45D	450	600	800	15A	25A	3φ200V	9.0	40	一槽式・6フリザル	￥464,400	￥430,000
★TEU-62D	620	600	800	15A	25A	3φ200V	13.5	60	一槽式・9フリザル	￥543,240	￥503,000
★TEU-85DW	850	600	800	15A×2	25A×2	3φ200V	18.0	40×2	二槽式・12フリザル	￥797,040	￥738,000
★TEU-28DA	280	750	800	15A	25A	3φ200V	4.5	25	一槽式・3フリザル	￥415,800	￥385,000
★TEU-45DA	450	750	800	15A	25A	3φ200V	9.0	40	一槽式・6フリザル	￥486,000	￥450,000
★TEU-62DA	620	750	800	15A	25A	3φ200V	13.5	60	一槽式・9フリザル	￥564,840	￥523,000
★TEU-85DAW	850	750	800	15A×2	25A×2	3φ200V	18.0	40×2	二槽式・12フリザル	￥818,640	￥758,000
オートリフター(専用)											
★ALE-3(R,L)	77	555	664	——	——	1φ100V	0.013	——	3フリザル/奥行600用	￥361,800	￥335,000
★ALE-3A(R,L)	77	658	664	——	——	1φ100V	0.013	——	3フリザル/奥行750用	￥367,200	￥340,000

※オートリフターは、スタンダードタイプ、デラックスタイプどちらにも取付可能です。但し、オートリフターの連動運転はデラックスタイプのみとなり、後からの取り付けはできません。
設置の際は取扱説明書を熟読の上法規制に沿った離隔距離を確保してください。

★印は受注生産品です。納期をご確認ください。

ゆで麺器蒼龍 | ガス消費量が1/3でランニングコスト大幅減! 蒼龍自慢の77%の高熱効率がお店の悩みを解決します。

蒼龍

◆排気温度を従来製品の1/2にまで低下させました。作業者の安全性と厨房環境の大幅な改善が望め、空調維持費用の大幅な低減と作業者の疲労軽減が実現できます。
◆77%の高熱効率が麺投入時の復帰力を確保します。
◆燃焼部排熱を利用したタンクを設置したことにより、60℃近い温度の給水が常時可能になりました! これにより湯槽の温度低下が軽減されます。
◆快適な厨房環境を実現できる「涼厨(すずちゅう)」シリーズ。

TGUS-60

ガス

テボ配置

TGUS-90AW

ガス

テボ配置

角型自動ゆで麺器 (オートリフトタイプ)

TGUS-50AL

ガス

テボ配置

調理能力

生ラーメンをゆでた場合の調理能力目安

条件
●生ラーメン (1玉:150g) を2分間ゆでた場合
●作業時間は約30秒~1分を想定

型 式	1回調理量	調理能力
TGUS−50	4玉	84食／1h
TGUS−50A	6玉	144食／1h
TGUS−60	6玉	144食／1h
TGUS−60A	9玉	189食／1h
TGUS−90W	8玉	168食／1h
TGUS−90AW	12玉	288食／1h

※調理例の数値は使用する食材の形状や作業時間により異るため、調理上の目安として参考にして下さい。

仕様 TGUS-50AL、AL-3M (L/R) AL-3M (L/R) 除く

型 式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	槽量	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	(kg/h)	ガス接続口径	給水口径	排水口径	付属品	JIA	税込み価格	本体価格
奥行600mmシリーズ															
TGUS-50	500	600	800	35ℓ×1	9.3	8,000	9.3	0.66	15A	15A	32A	ザル受、中底板、テボ×4	○	￥429,840	￥398,000
TGUS-60	600	600	800	50ℓ×1	13.9	12,000	13.9	1.00	15A	15A	32A	ザル受、中底板、テボ×6	○	￥483,840	￥448,000
TGUS-90W	900	600	800	35ℓ×2	18.6	16,000	18.6	1.33	15A×2	15A	32A×2	ザル受×2、中底板×2、テボ×8	○	￥844,560	￥782,000
奥行750mmシリーズ															
TGUS-50A	500	750	800	50ℓ×1	13.9	12,000	13.9	1.00	15A	15A	32A	ザル受、中底板、テボ×6	○	￥463,320	￥429,000
TGUS-60A	600	750	800	63ℓ×1	17.4	15,000	17.4	1.25	15A	15A	32A	ザル受、中底板、テボ×9	○	￥532,440	￥493,000
TGUS-90AW	900	750	800	50ℓ×2	27.9	24,000	27.7	2.00	15A×2	15A	32A×2	ザル受×2、中底板×2、テボ×12	○	￥921,240	￥853,000
セットタイプ 単相100V 消費電力 13W×2												本体 TGUS-50A+オートリフター(AL-3ML)+(AL-3MR)のセット			
TGUS-50AL	660	750	800	50ℓ×1	13.9	12,000	13.9	1.00	15A	15A	32A	ザル受、中底板、テボ×6	—	￥1,024,920	￥949,000
オートリフター 単相100V 消費電力 13W												ゆで麺器本体(TGUS-50A)にオートリフター(AL-3ML と AL-3MR)を後付も可能です。			
AL-3M (L/R)	77	658	664	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	￥322,920	￥299,000

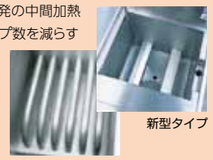
※製品を最適にお使いいただくために、軟水器の併用をおすすめ致します。
※本製品ゆで槽への塩投入はお控えください。塩による腐食故障は製品保証をいたしかねる場合があります。

アイドリング機能で不使用時のガス料金1/2に!

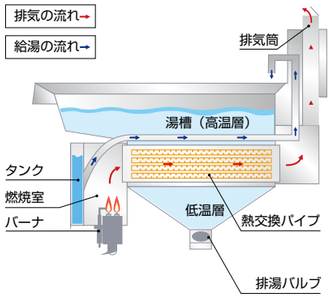
アイドリング機能を搭載し待機時のガス料金を従来の1/2にまで低減させます。

いつも清潔、清掃ラクラク!

熱効率77%を生み出す新開発の中間加熱パイプは、旧製品に比べパイプ数を減らす事が可能となりこれにより手が届きやすく清掃が困難な場所もラクラク掃除です!



ゆで麺器蒼龍 槽内イメージ



ゆで麺器用シャッター

ゆげシャッターが自動的に閉状態になるので、熱効率がアップし、省エネに効果的です。(オプション)

★ OP-TGUS-6

製品機能特長マーク一覧
(財)日本ガス機器検査協会検査合格品 | 電気使用の製品 | 圧電点火方式 | 立消え安全装置 | 過熱防止装置付 | 空焚き防止装置 | 涼しい厨房

ハイパワー解凍ゆで麺器 (冷凍麺対応) | 冷凍麺に対応できる強火力

◆強い火力があるため、冷凍麺の連続投入も可能です。
◆アイドリング機能を標準装備したことにより、ガス代を軽減し、無駄な沸騰を抑えることで、厨房環境が向上します。

THU-60

ガス

テボ配置

THU-90AW

ガス

テボ配置

新開発熱交換装置

新開発熱交換装置の採用により、熱効率を大幅に向上させ(当社従来比)、ガス消費量を従来の約半分に抑えることが可能になりました。

仕様

型 式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	(kg/h)	ガス接続口径(都市/LP)	給水口径	排水口径	備考	JIA	税込み価格	本体価格
THU−50	500	600	800	14.0	12,000	14.0	1.00	15A	15A	32A	一槽式・4フリザル	○	￥467,640	￥433,000
THU−60	600	600	800	18.6	16,000	18.6	1.33	15A	15A	32A	一槽式・6フリザル	○	￥530,280	￥491,000
THU−50A	500	750	800	18.6	16,000	18.6	1.33	15A	15A	32A	一槽式・6フリザル	○	￥535,680	￥496,000
THU−60A	600	750	800	28.0	24,000	28.0	2.00	15A	15A	32A	一槽式・9フリザル		￥602,640	￥558,000
THU−90W	900	600	800	28.0	24,000	28.0	2.00	15A×2	15A	32A×2	二槽式・8フリザル	○	￥876,960	￥812,000
THU−90AW	900	750	800	37.2	32,000	37.2	2.66	15A×2	15A	32A×2	二槽式・12フリザル	○	￥965,520	￥894,000

※JIA認証製品外を設置の際は、最寄りの消防署の指導を受け、業務用ガス機器基準に基づく安全な設置を施してください。
付属品：フリザル、ザル受、中底板

卓上ゆで麺器 | カウンター手前などの小さなスペースに設置できるコンパクト型。

◆特殊設計の熱湯噴流により、ゆで上がりが早くコシのある美味しい麺ができあがります。
◆コンパクトながら強火力の経済設計です。
◆点火は操作が簡単な圧電点火方式。立消え安全装置も組み込んだ製品です。

TCU-4445X

ガス

デボ配置

仕様

型 式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	ガス消費量 都市ガス kW(kcal/h)	LPガス kW(kg/h)	ホースエンド	排水接続口	調理槽容量	JIA	税込み価格	本体価格
TCU-4445X	440	450	400	12.6(10,800)	10.9(0.78)	13mm、9.5mm	20Aボールバルブ	16ℓ	○	￥156,600	￥145,000

※JIA認証製品外を設置の際は、最寄りの消防署の指導を受け、業務用ガス機器基準に基づく安全な設置を施してください。
付属品：ザル受×1、中底板×1、フリザル×4

涼厨(すずちゅう)については、P23、35、36をご覧ください。

蒸し器（自動給水装置付）｜素材を活かしたスチーム調理から、冷凍食品の解凍と幅広く対応。

◆バーナは強火力バーナ（13.9kW・12,000 kcal/h）を搭載。加熱開始から蒸気発生まで短時間で可能です。
◆庫内は高熱効率設計により、安定した温度と一定した蒸気が得られます。
◆ボールタップ式自動給水装置を内蔵。空焚きの心配がない親切仕様です。
◆立ち消え安全装置を組み込んでいますから、万一火が消えても生ガスの流出を防ぐ安全性の高い製品です。
◆庫内には使い勝手の良い自在中棚8段セット。（TSB-65・132・198）

TGMH-60 強力型

ガス

中棚寸法
5段：490×490×45（mm）
容量：茶碗 90φ：80ヶ分

ステンレス扉
内装材SUS430

TSB-65

ガス

調理能力

調理名	食材形状	1回調理量	調理時間
茶碗蒸し	150cc/碗	160碗	60分
冷凍シューマイ	15g/個	1248個	60分
冷凍にくまん	100g/個	200個	60分

中棚寸法
8段：485×445×45（mm）
容量：茶碗 90φ：60ヶ分

耐熱ガラス扉

TSB-132

ガス

中棚寸法
8段：485×445×45（mm）×2
容量：茶碗 90φ：320ヶ分

全自動軟水器（オプション）

製品を最適にお使いいただくために、
軟水器の併用をおすすめします。

RP-03D

本体価格：￥165,000
税込み価格：￥178,200
外形寸法：W220×D456×H427
消費電力：単相100V 4.0W（50/60Hz）
採水量 2,000ℓ/サイクル
※専用再生剤：クリトルディS

クリトルディ S

本体価格：￥8,000
税込み価格：￥8,640
容量：5kg×4

仕様 N-TSB-60H

型　式	外形寸法（mm）			ガス消費量		ガス接続口径		給水接続口	排水接続口	JIA認証	税込み価格	本体価格
	間口	奥行	高さ	都市ガス kW（kcal/h）	LPガス kW（kg/h）	都市ガス	LPガス					
TGMH-60	600	600	1,760	14.0(12,000)	14.0(1.00)	15Aユニオン		15A	20A	○	￥576,720	￥534,000
TSB-65	650	600	1,800	13.9(12,000)	13.9(1.00)	13φ ホースエンド	9.5φ ホースエンド	15A	25A		￥684,720	￥634,000
TSB-132	1,320	600	1,800	27.9(24,000)	27.9(2.00)	13φ ホースエンド	9.5φ×2 ホースエンド	15A	25A		￥1,064,880	￥986,000
★TSB-198	1,980	600	1,800	41.8(36,000)	41.8(3.00)	13φ ホースエンド	9.5φ×3 ホースエンド	15A×2	25A×2		¥1,728,000	¥1,600,000

※TSB-65、132、198 はおこわ調理ができません。　※JIA 認証製品外を設置の際は、最寄りの消防署の指導を受け、業務用ガス機器基準に基づく安全な設置を施してください。
※TSB-198 の中棚寸法は 8 段：485×445×45（mm）×3

製品機能特長マーク一覧　（財）日本ガス機器検査協会検査合格品　電気使用の製品　圧電点火方式　立消え安全装置　過熱防止装置付

蒸し器ラッキーボイラー（自動給水装置付）｜中華まん・茶碗蒸しなど厨房室内ではもちろん、店頭販売にも適しています。

◆コンパクトな設計でもパワーは強力。スチーム発生までわずか9分、蒸気発生量は13L/h（TLB-1G）と優れた能力を誇ります。（TLB-2G=18L/h）
◆高熱効率を保て蒸気加熱が一定。多量の蒸し物でも安定した蒸気が得られます。
◆圧電点火方式、立消え安全装置、ボールタップ式自動給水装置を内蔵した、使いやすく安全性の高い製品です。
◆内・外装は耐久性に優れた高級ステンレス（SUS-430・No.4仕上げ）を採用。いつまでも美しく衛生的に使用していただけます。

TLB-1G

ガス

展板寸法
485×485（mm）

TLB-2G

ガス

展板寸法
605×605（mm）

調理能力

調理名	茶碗形状	1回調理量	調理時間
茶碗蒸し	150cc/碗	81碗	20分

仕様

型　式	外形寸法（mm）			ガス消費量		ガス接続口	給水接続口	排水接続口	タンク容量（ℓ）	蒸気発生量	税込み価格	本体価格
	間口	奥行	高さ	都市ガス kW（kcal/h）	LPガス kW（kg/h）	都市・LPガス						
TLB-1G	600	700	700	18.6(16,000)	17.5(1.25)	15A	15A（エルボ差し替え）	20A	16.5	13ℓ/h	￥237,600	￥220,000
TLB-2G	660	720	800	18.6(16,000)	17.5(1.25)	15A	15A（エルボ差し替え）	32A	26	18ℓ/h	￥432,000	￥400,000

※JIA 認証製品外を設置の際は、最寄りの消防署の指導を受け、業務用ガス機器基準に基づく安全な設置を施してください。
※TLB-2G はセイロは 2 段積みまで
※全自動軟水器（RP-03D）の併用をおすすめします。（P.29 に掲載）

卓上蒸し器｜店頭販売に最適です。

◆給水タンク式は、水道配管設備がない場所でも給水タンク付で便利です。
　直接ヒーターがお湯を加熱する方式ですから、高出力（5L/h）で、幅広い蒸し物に便利です。
◆過昇温防止装置付きですから、万一の空焚きにも、自動的に電力を遮断し、空焚きの心配がありません。

セイロは別売です

THM-1500E

電気

セイロ配置

対応セイロ
丸セイロ
外径150～300（mm）
2段まで

※THM-2000Eも同様

THM-4000E

電気

セイロ配置

対応セイロ
丸セイロ
外径130～420（mm）
2段まで
角セイロ
400×400（mm）
2段まで

THM-3400ET

電気

セイロ配置

対応セイロ
丸セイロ
外径150～300（mm）
2段まで
角セイロ
300×300（mm）
2段まで

※THM-3400E、
THM-5100Eも同様

仕様

型　式	外形寸法（mm）			電源	消費電力（50/60Hz）kW	給水接続口	排水接続口	槽容量	蒸気発生量	税込み価格	本体価格
	間口	奥行	高さ								
THM-1500E	350	370	330	1φ100V	1.5	——	——	8ℓ	——	￥91,800	￥85,000
THM-2000E	350	370	330	1φ200V	2.0	——	——	8ℓ	——	￥95,040	￥88,000
THM-4000E	470	490	410	3φ200V	4.0	——	——	16ℓ	——	￥221,400	￥205,000
★THM-3400E	350	600	225（+125）	1φ200V	3.4	15A	15A	——	5ℓ/h	￥213,840	￥198,000
★THM-5100E	350	600	225（+125）	3φ200V	5.1	15A	15A	——	8ℓ/h	￥282,960	￥262,000
★THM-3400ET	350	600	225（+240）	1φ200V	3.4	——	15A×2	——	5ℓ/h	￥237,600	￥220,000

※使用セイロは THM-1500E、2000E は丸型セイロ用。その他は角・丸両用です（セイロは別売り）
製品を最適にお使いいただくために、軟水器の併用をおすすめします。

★印は受注生産品です。納期をご確認ください。

自動餃子グリラー（卓上型）｜注水から焼き上げまでを自動化! できあがりはブザーで知らせます。

◆好みの焼き具合に応じて、サーモスタット温度、焼き上げ時間、注水時間をセット、焼き上げ終了時にはブザーが知らせる親切設計です。
◆立消え安全装置、過熱防止装置を装備した安全性の高い製品です。

TZ-30GF-3

4人前・24個

ガス

TZ-60GF-3

8人前・48個

ガス

調理能力
（冷凍餃子 25g/ 個を調理した場合）

形式	1回調理量	設定温度	調理時間
TZ-30GF-3	24個	210℃	4分30秒～5分
TZ-60GF-3	24個×2		
★TZ-75GF-3	24+36個		

仕様

型　式	外形寸法(mm)			焼面寸法(mm)		能力／1回	ガス消費量		電源	消費電力(50/60Hz) kW	JIA認証	税込み価格	本体価格
	間口	奥行	高さ	間口	奥行		都市ガス kW (kcal/h)	LPガス kW (kg/h)					
TZ-30GF-3	300	650	340	195	400	24個	5.8 (4,980)	5.8(0.41)	1φ100V	0.025	○	￥496,800	￥460,000
TZ-60GF-3	600	650	340	195 195	400 400	24個×2	11.6 (9,960)	11.6(0.83)	1φ100V	0.05	○	￥756,000	￥700,000
★TZ-75GF-3	750	650	340	195 295	400 400	24+36個	14.5(12,500)	14.5(1.04)	1φ100V	0.05		￥874,800	￥810,000

※給水接続口：15A、ガス接続口：15A が必要です。

電気餃子グリラー（卓上型）｜注水から焼き上げまでを自動化! できあがりはブザーで知らせます。

◆焼き上げ温度は70℃～240℃の範囲で、マイコンが設定温度をコントロールしますので、調理のマニュアル化、省力化が可能です。
◆餃子鍋は厚さ10mmの鉄板を使用していますので、多量の調理も焼きムラがなく均一に焼き上がります。
◆2連式は、左右の鍋がそれぞれ独立機構になっておりますので、調理量に応じて、片面使用もできますので経済的です。
◆内・外装は耐久性に優れた高級ステンレス仕様で、フタも簡単に取り外しができますので清掃も簡単です。

TZ-30EF-3

4人前・24個

電気

TZ-60EF-3

8人前・48個

電気

調理能力
（冷凍餃子 25g/ 個を調理した場合）

形式	1回調理量	設定温度	調理時間
TZ-30EF-3	24個	210℃	4分30秒～5分
★TZ-45EF-3	36個		
TZ-60EF-3	24個×2		
★TZ-75EF-3	24+36個		
★TZ-85EF-3	36個×2		

仕様

型　式	外形寸法(mm)			焼面寸法(mm)		能力／1回	電源	消費電力(50/60Hz) kW	税込み価格	本体価格
	間口	奥行	高さ	間口	奥行					
TZ-30EF-3	300	600	310	195	400	24個	1φ200V	3.0	￥442,800	￥410,000
★TZ-45EF-3	450	600	310	295	400	36個	3φ200V	4.5	￥475,200	￥440,000
TZ-60EF-3	600	600	310	195 195	400 400	24個×2	1φ200V	6.0	￥678,240	￥628,000
★TZ-75EF-3	750	600	310	195 295	400 400	24+36個	3φ200V	7.5	￥743,040	￥688,000
★TZ-85EF-3	850	600	310	295 295	400 400	36個×2	3φ200V	9.0	￥783,000	￥725,000

※給水接続口：15A が必要です。

製品機能特長マーク一覧
(財)日本ガス機器検査協会検査合格品 / 電気使用の製品 / 圧電点火方式 / 連続スパーク点火 / 高性能サーモスタット / 立消え安全装置 / 過熱防止装置付 / パイロット点火（点火棒使用）

ガス餃子グリラー｜最高の焼き加減! 一定した焼き上がりの美味しい餃子を短時間で調理。

◆バーナはハイカロリーバーナを採用。立ち上がり時間の早さにくわえ、高い熱効率を誇ります。
◆プレートには8㎜厚の鉄板を使用。多量な調理の際にも平均加熱されたムラの少ない焼き上がりが可能です。
◆左右のプレートは独立機構。調理量に応じて経済的に使用できます。(TGZ-40S・60S型は1プレート)
◆点火は操作が簡単な圧電点火方式。立消え安全装置も組み込んだ製品です。

TGZ-60S

8人前・48個

ガス

TGZ-70W

10人前・60個

ガス

TGZ-90DW

13人前・78個

ガス

調理能力
（冷凍餃子 25g/ 個を調理した場合）

形式	1回調理量	火力	調理時間
TGZ-40S	30個	強火	5分
★TGZ-40S (TB)	30個		
★TGZ-60S	48個		
★TGZ-60S (TB)	48個		
TGZ-70W	30×2個		
TGZ-70W (TB)	30×2個		
★TGZ-90DW	30+48個		
★TGZ-90DW (TB)	30+48個		

仕様　(TB)タイプ

型　式	外形寸法(mm)			焼面寸法(mm)		ガス消費量		電源	消費電力(50/60Hz) W	能力／1回	税込み価格	本体価格
	間口	奥行	高さ	間口	奥行	都市ガス kW (kcal/h)	LPガス kW (kg/h)					
TGZ-40S	400	750	750	220	370	11.6(10,000)	11.2(0.80)			30個	￥196,560	￥182,000
TGZ-40S(TB)	400	750	750	220	370	11.6(10,000)	11.2(0.80)	1φ100V	5	30個	￥211,680	￥196,000
★TGZ-60S	600	750	750	400	370	23.3(20,000)	20.9(1.50)			48個	￥241,920	￥224,000
★TGZ-60S(TB)	600	750	750	400	370	23.3(20,000)	20.9(1.50)	1φ100V	5	48個	￥257,040	￥238,000
TGZ-70W	700	750	750	220 220	370 370	23.3(20,000)	22.3(1.60)			30個×2	￥282,960	￥262,000
TGZ-70W(TB)	700	750	750	220 220	370 370	23.3(20,000)	22.3(1.60)	1φ100V	5×2	30個×2	￥342,360	￥317,000
★TGZ-90DW	900	750	750	220 400	370 370	34.9(30,000)	32.1(2.30)			30+48個	￥329,400	￥305,000
★TGZ-90DW(TB)	900	750	750	220 400	370 370	34.9(30,000)	32.1(2.30)	1φ100V	5×2	30+48個	￥378,000	￥350,000

(TB)タイプ：タイマー、ブザー付
付属品：ゴミカゴ ×2
※JIA 認証製品外を設置の際は、最寄りの消防署の指導を受け、業務用ガス機器基準に基づく安全な設置を施してください。
※排水接続口：32A が必要です。
※TGZ-40S、TGZ-40S(TB)はガス接続口：20A が必要です。それ以外の製品については、25A が必要です。

餃子グリラー｜ハイパワーでシンプルな構造。

◆設定時間タイマー、ブザーを内蔵したタイプ。
◆シンプルな作りなので、メンテナンスが簡単。
◆バーナはハイカロリーバーナを採用。立ち上がり時間の早さに加え、高い熱効率を誇ります。

TZ-65

10人前・60個

ガス

調理能力
（冷凍餃子 25g/ 個を調理した場合）

1回調理量	火力	調理時間
30個×2	強火	4分30秒～5分

仕様

型　式	外形寸法(mm)			焼面寸法(mm)		ガス消費量		電源	消費電力(50/60Hz) W	能力／1回	税込み価格	本体価格
	間口	奥行	高さ	間口	奥行	都市ガス kW (kcal/h)	LPガス kW (kg/h)					
TZ-65	650	750	750	186 186	380 380	22.1(19,000)	22.1(1.58)	1φ100V	10	30個×2	￥270,000	￥250,000

※TZ-65：オプションにてタイマー、ブザー付タイプも製作します。
※ガス接続口：25A、排水接続口：40A が必要です。

ブロイラー

中華ブロイラー　ターキー・ダックなど比較的大型なミート類専用ブロイラー。

◆火力調整は簡単操作。肉汁のロスも少なく、うまさを逃がさない均一なブロイルが作れます。
◆一度に5羽のダックが調理可能です。また、ワイドな扉で作業効率を高めます。
◆内・外装は耐久性に優れた高級ステンレス(SUS-430・No.4仕上げ)を採用。
いつまでも美しく衛生的です。

TCB-80

ガス

●マッチ点火
●内釜貯水槽付

仕様

型　式		★TCB-80	給水	15A	税込価格	￥615,600
外形寸法(mm)		φ880×H1,580	排水	25A	本体価格	￥570,000
ガス消費量	都市ガス	18.6kW(16,000kcal/h)	重量	——		
	LPガス	19.5kW(1.40kg/h)	付属品	フック×5		
ガス接続口	都市ガス	13φホースエンド				
	LPガス	9.5φホースエンド				

※JIA認証製品外を設置の際は、最寄りの消防署の指導を受け、業務用ガス機器基準に基づく安全な設置を施してください。

チャーシューブロイラー　焼豚のように比較的小さなミート類のブロイルに適しています。

◆熱効率がよくコンパクトな設計。厨房スペース内を有効に活用できます。
◆バーナへの点火は故障が少ないパイロット点火式です。(マッチ点火)

PB-45

ガス

仕様

型　式		★PB-45	重量	50kg	税込価格	￥193,320
外形寸法(mm)		W400×D450×H800	付属品	アングルカバー、ふた×2、丸棒×2、点火棒×1	本体価格	￥179,000
ガス消費量	都市ガス	3.50kW(3,000kcal/h)				
	LPガス	3.50kW(0.25kg/h)				
ガス接続口	都市ガス	13φホースエンド				
	LPガス	9.5φホースエンド				

※JIA認証製品外を設置の際は、最寄りの消防署の指導を受け、業務用ガス機器基準に基づく安全な設置を施してください。

ミートロースター　一度に8羽の大量調理。北京ダックのローストに適しています。

◆吊下げられたダックは庫内を自転しながら公転。ムラのない、好みの状態に焼き上がります。
◆庫内はワイドな800㎜に設計。一度に8羽のローストが可能です。
◆高性能サーモスタットを内蔵。100℃～220℃の範囲で設定温度を一定にコントロールします。

TCB-90

ガス

仕様

型　式		★TCB-90	電源	1φ100V	税込価格	￥810,000
外形寸法(mm)		W900×D900×H1,650	消費電力	75W	本体価格	￥750,000
庫内寸法(mm)		800φ×H1,050	重量	——		
ガス消費量	都市ガス	10.5kW(9,000kcal/h)	付属品	フック×8ヶ		
	LPガス	9.2kW(0.66kg/h)				
ガス接続口	都市ガス	20A(3/4B)				
	LPガス					

※JIA認証製品外を設置の際は、最寄りの消防署の指導を受け、業務用ガス機器基準に基づく安全な設置を施してください。

麺台　点心類や麺類の本格的な生地作りに対応。

◆トッププレート部には木製の麺打板を設置。麺打板側面にはステンレス製ガードを取りつけ、粉が飛び散らない清潔設計です。
◆麺台下部にはステンレス製のフラワーカートを3台収納。
粉を清潔に保管でき、臭い移りを防ぎます。

オーダー品

外形寸法(mm)			麺打台(mm)	
間口	奥行	高さ	間口	奥行
1,200	750	800	1,200	690

製品機能特長マーク一覧　電気使用の製品　圧電点火方式　高性能サーモスタット　立消え安全装置　過熱防止装置付　パイロット点火(点火棒使用)

調味料台

中華厨房に適した調味料テーブル。
台下には中華鍋の保管に便利な鍋置きリングを設置。

◆オール高級ステンレス(SUS-430)仕様。
清掃が簡単で耐久性にも優れています。

オーダー品

外形寸法(mm)			付属品
間口	奥行	高さ	
625	765	800	鍋置リング200φ

調味料台オーダー例

ゆで麺鍋対応

型式	鍋	フリザルホルダー	フリザル
CR-120 CR-160 CR-IID	丸底 16L	——	——
	変更可能：平底 16L	——	——
CR-120H CR-160H CR-IID	平底 16L	別途注文：6穴16L用	別途注文：6個
	変更可能：丸底 16L	変更可能：7穴16L用	変更可能：7個
N-TU-1 TU-3	平底 22L	7穴22L用	7個
TU-1N TU-1ND	平底 16L	6穴16L用	6個
	変更可能：丸底 16L	変更可能：7穴16L用	変更可能：7個
TU-2N	平底 16L	7穴16L用	7個
	変更可能：丸底 16L	変更可能：6穴16L用	変更可能：6個

鍋

丸底 16L

平底 16L

平底 22L

フリザルホルダー

7穴

6穴

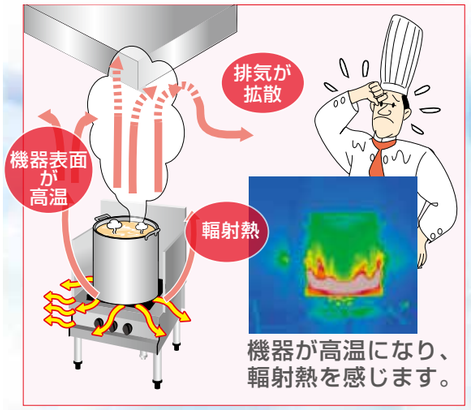
フリザル

フリザル

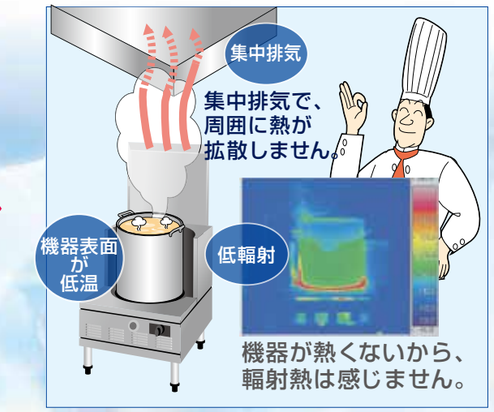
厨房が、生まれ変わる。

従来、「ガス厨房＝暑い」と思われていましたが、排熱を集中排気し、機器からの放熱を大幅に軽減することで、触っても熱くない、涼しいガス厨房機器が続々登場しています。
既築のガス機器を「涼厨®」に入れ替えるだけでグッと涼しい厨房機器に生まれ変わります。

これまでは 「空調」で涼しくしていました



これからは 「涼厨」涼で快適な環境を実現



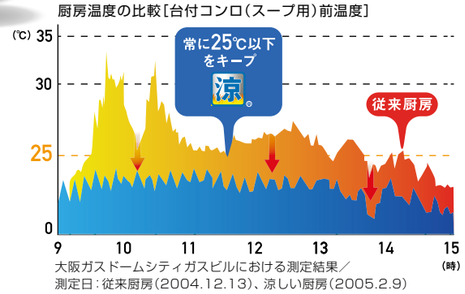
「涼厨®」4つの魅力

衛生 HYGIENE

室温を25℃以下に保ち衛生的な厨房を実現

従来のガス厨房が 30℃を超えることもあるのに対し「涼厨」は常に 25℃以下をキープ。驚くほど快適な環境を実現しています。

厨房温度の比較［台付コンロ（スープ用）前温度］



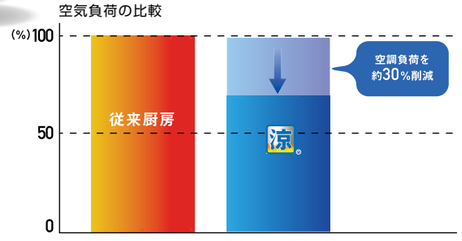
大阪ガスドームシティガスビルにおける測定結果／
測定日：従来厨房（2004.12.13）、涼しい厨房（2005.2.9）

省エネ ECO energy

涼しいから空調負荷も低減

「涼厨」なら従来のガス厨房より空調負荷を約 30%低減※できます。空調にかかるエネルギーコストを低減できます。

空気負荷の比較



※シミュレーション条件●計算モデル：学校給食厨房（縦18m×横8.5m×高さ2.5m）●換気方式：置換換気方式●給気量：40kQ
●機器条件：回転釜5台、立体炊飯器4台、オーブン1台、ガステーブル1台。ただし、「涼厨」は回転釜と立体炊飯器、オーブン、ガステーブルは共通仕様。

安心 PEACE

機器表面が熱くない、ヤケドの心配がない

表面温度が低いので万が一触れてもヤケドの心配がなく、機器の前に立っても熱さをほとんど感じないので、作業がしやすく、効率的です。

清潔 CLEAN

清掃が簡単だからキレイに保てる

煮こぼれても焦げ付きが少ないので清掃が簡単です。

資料提供：東京ガス株式会社

（財）日本ガス機器検査協会（JIA）の認証マークが付いています。

ガス機器の安全性を担保するために、（財）日本ガス機器検査協会（JIA）は客観的・中立的な第三者認証機関として、ガス機器の検査・認証を行っています。その認証の一つとして、厨房機器が発する熱を削減して厨房室内での作業環境を向上させる業務用ガス厨房機器（作業環境向上ガス機器認証）を 2007 年 8 月 1 日より開始しています。従来の安全基準検査の他に、右記の適合条件を設けて検査を行います。

安全基準 ＋ 快適性基準
●つまみの温度が50℃以下　●機器前面の表面温度が65℃以下
●側面・後面の機器表面温度が75℃以下
●使用者に排気熱が及ばない構造　等

日本ガス機器検査協会による認証マーク → ガス事業者による商品のマーク（涼®）

製品機能特長マーク一覧
(財)日本ガス機器検査協会検査合格品 / 電気使用の製品 / 連続スパーク点火 / 高性能サーモスタット / 立消え安全装置 / 過熱防止装置付 / 空焚き防止装置 / 涼しい厨房 / JIA給水装置認証品

スチームコンベクションオーブン 4・7・10・20段　全4機種

◆スチームとホットエアーのコンビネーションで蒸す、煮る、焼く、炊飯、ベイキングの幅広いメニューができる多機能調理器です。

TSCO-101GBC(R,L)

食品産業技術功労賞受賞 2014年度

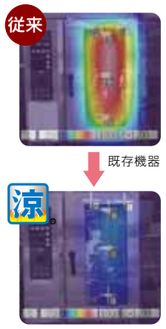
1 集中排気
排気熱を排出箇所に集中させることによって、燃焼排気が厨房室に拡散することを防ぎます。

2 低輻射
機器外装を断熱構造とすることで、機器表面温度が低く、輻射熱を大幅に削減。

3 省エネ
発生させた熱エネルギーを無駄なく使用することで、エネルギーロスを削減し高効率化を図り、ランニングコストが軽減できます。

特許出願中

サーモグラフィによる比較



「涼厨®」対応機器

仕様 涼 JIA認証

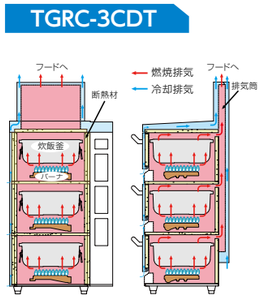
型　式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	ガス消費量 都市ガス kW	kcal/h	LPガス kW	kg/h	消費電力(50/60Hz) kW・単相100V	収容数 棚段(ホテルパン)	JIA認証	税込み価格
TSCO-4GBC	750	600	560	12.2	10,500	12.2	0.88	0.19	4段 (2/3)	○	￥1,188,000
TSCO-61GBC(R,L)	840	730	820	25.6	22,000	25.6	1.83	0.48/0.70	7段 (1/1)	○	￥1,782,000
TSCO-101GBC(R,L)	840	730	1,030	31.4	27,000	31.4	2.25	0.50/0.75	10段 (1/1)	○	￥2,041,200
★TSCO-20GDC	1,100	900	1,920	65.1	56,000	65.1	4.67	0.9＊	20段 (1/1)	○	￥4,546,800

※三相 200V（TSCO-20GDC）

立体炊飯器　全2機種 ｜ ドアタイプ洗浄機　全1機種

◆白米の炊飯だけではなく、炊き込みご飯やおかゆも対応可能です。
オプションで、便利なテフロン仕様もご用意しています。

TGRC-3CDT

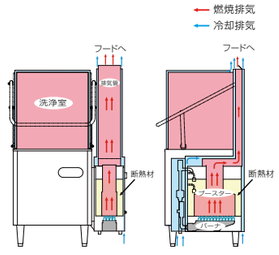


仕様 涼 JIA認証

型　式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	消費電力(50/60Hz) kW	税込み価格
★TGRC-2CDT	815	758	1,500	21.6	18,600	40	￥691,200
★TGRC-3CDT	815	758	1,730	32.4	27,900	60	￥907,200

◆湯気の放出を防ぎ、室内湿度を低減します。
◆扉部の二重構造により低輻射を実現しました。
◆ブースター本体と排気筒からの放射熱を抑え、厨房環境を快適にします。

TDWD-C6SG(R,L)



仕様 涼 JIA認証

型　式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	(kg/h)	消費電力(50/60Hz) kW	税込み価格
TDWD-C6SG (R,L)	920	650	1,490	18.6	16,000	18.6	1.33	4.9	￥1,717,200

角型ゆで麺器　全7機種 ｜ ローレンジ（スープレンジ）　全1機種

TGUS-60

熱効率 77% 達成

詳細は P.27 をご覧ください

LR-TGP-65

熱効率 38% 達成

詳細は P.23 をご覧ください

火口バーナ

ブラストバーナ

フロアー(送風機)を用いてバーナヘッド手前の混合管でガスと空気を
強制的に混合させ高燃焼させるガスバーナ。

強

弱

VCR型 中華レンジ イタメ用 対応機器

内部炎口バーナ 180ϕ
ガス消費量　20,000kcal

エンペラー イタメ用 対応機器

ターボバーナ　165ϕ
ガス消費量　25,000又は30,000kcal

エンペラー イタメ用 対応機器

青龍バーナ　234ϕ
ガス消費量　30,000kcal

ドラゴン イタメ用 対応機器

内部炎口バーナ 200ϕ
ガス消費量　40,000kcal

CR-120ISD スープ用 対応機器

ミツババーナ　125ϕ
ガス消費量　5,000kcal

CR型 スープ用 対応機器

ユニバーサルバーナ 180ϕ
ガス消費量　12,000kcal

CR型 ギョウザ用 対応機器

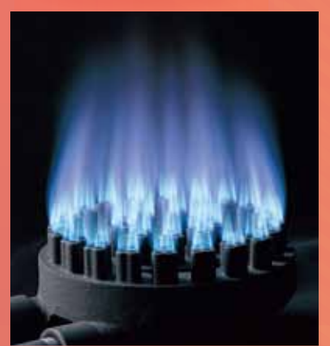
タコバーナ　200ϕ
ガス消費量　16,000kcal

CR型 イタメ用 対応機器

ミツババーナ　200ϕ
ガス消費量　20,000kcal

ゆで麺器 TU-1N (1ND) 対応機器

ミツババーナ　225ϕ
ガス消費量　20,000kcal



ブンゼンバーナ

ノズルからガスを噴出させ、その運動エネルギーにより、空気孔から一次空気を取り入れ
混合管の中で混合させ円孔から出て燃える。この時の拡散により二次空気をとり完全燃焼となる。